

PGH10.- “GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE”

SISTEMA DE AUTOCONTROL


HOSPITAL PUNTA DE EUROPA

Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 1



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias


Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbelm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	1/25	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbelm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/25



PGH10.- “GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE”



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	3/25	


Código:	6hWMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/25



ÍNDICE

PGH10.- “GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE”	3
10.1 OBJETIVO DEL PLAN	3
10.2 ALCANCE	3
10.3 RESPONSABLE DEL PLAN	3
10.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.	3
1.4.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	3
1.4.2 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y MATERIALES.	5
1.4.3 BUENAS PRÁCTICAS DURANTE LA PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS DE MANERA PREVIA AL COCINADO.	9
1.4.3.1 Cuarto frío de verduras y hortalizas.....	10
1.4.3.2 Cuarto frío de carnes y aves.....	10
1.4.3.3 Cuarto frío de pescados.	11
1.4.4 BUENAS PRÁCTICAS DURANTE LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS	12
1.4.5 BUENAS PRÁCTICAS DURANTE EL EMPLATADO DE DIETAS.....	14
1.4.6 BUENAS PRÁCTICAS DURANTE LA DISTRIBUCIÓN DE DIETAS.	15
1.4.7 BUENAS PRÁCTICAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL PERSONAL.....	16
10.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA.....	20
10.6 MEDIDAS CORRECTORAS	20
10.7 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN.....	21
10.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACION Y REGISTRO	21
10.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN	21
1.9.1 ANEXO I FORMATOS.....	21
1.9.2 REGISTROS.....	21



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	5/25	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/25



PGH10.- “GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENE”

10.1 OBJETIVO DEL PLAN

El Objeto de este Plan General de Higiene es garantizar que todo el personal de la cocina del Hospital Punta de Europa (ya sea el propio de cocina como el personal del proveedor de víveres o persona ajena al Hospital –visitas y proveedores-) tienen conocimiento y llevan a la práctica las correctas pautas de manipulación en sus diferentes ámbitos de actuación (recepción, almacenamiento, preparación, cocinado, emplatado y distribución) de manera se posibilite unas correctas prácticas de higiene y manipulación de alimentos, que puedan asegurar la inocuidad de los productos y servicios prestados a los usuarios del Hospital.

10.2 ALCANCE

Actuaciones relacionadas con tareas realizadas en las Dependencias de cocina del Hospital Punta Europa

10.3 RESPONSABLE DEL PLAN

Los responsables de desarrollar las correctas pautas de manipulación de los alimentos serán de manera específica los propios manipuladores en su tarea diaria (cocineros, pinches, dietistas y los TSA) así como aquellos proveedores cuya labor incida directamente en la elaboración de alimentos.

En última instancia el responsable de este Plan será la Subdirección Económica y de Servicios Generales del Hospital.

10.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.


1.4.1 Recepción de alimentos

*** Estas actuaciones afectarán tanto al proveedor de víveres –pautas que serán puestas en su conocimiento para una correcta actuación) y para el personal propio del Hospital cuyas funciones estén relacionadas directa o indirectamente con la manipulación de alimentos)*

Transporte y Recepción de mercancías perecederas en cocina:



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGY3ilbeIm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	7/25



- Los vehículos empleados para el transporte de alimentos a cocina deben:
 - Estar en perfecto estado de conservación, higiene y limpieza de acuerdo a la legislación vigente: interiores lisos, sin grietas ni asperezas, libre de cualquier instalación o accesorio ajena a la mercancía.
 - Deben disponer de la correspondiente autorización legal vigente.
 - Ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos, admitiendo sólo el transporte conjunto con otros alimentos siempre que las temperaturas sean compatibles y no puedan causar alteración a la mercancía (malos olores, polvo, etc.), evitando especialmente el transporte conjunto con productos tóxicos, animales, productos alterados o personas.
- Durante el transporte:
 - Se deben evitar los movimientos bruscos que pudieran provocar el daño mecánico de la mercancía, manteniendo en perfecto estado sus envases e identificación, y evitando el contacto directo con el suelo del vehículo.
 - Se debe realizar el transporte en condiciones adecuadas de higiene y protección de los productos, evitando cualquier causa de contaminación derivadas del propio vehículo, su mercancía, el personal o las operaciones de carga-estiba-descarga.
- Al llegar a la cocina del Hospital:
 - Se debe estacionar el vehículo en la zona señalizada y esperar con el sistema de frío arrancado a que le atienda el personal de control de recepción de cocina.
 - No abrir las puertas del compartimento donde se encuentran los productos hasta que se lo comunique el personal de cocina.
 - No colocar la mercancía en contacto directo con el suelo/ superficies del muelle de recepción.
 - Respetar en todo momento las indicaciones del personal de cocina.
 - Las operaciones de descarga y almacenamiento se realizarán en el menor tiempo posible a fin de que los productos no sufran oscilaciones térmicas durante dichas maniobras y con este mismo fin se planificarán los pedidos para que durante la recepción no se sobrepase un tiempo prudencial de espera en el muelle a temperatura ambiente.
 - El recinto o muelle se mantendrá en perfectas condiciones de limpieza, realizándose dichas operaciones a primeras horas de la jornada de trabajo e igualmente una vez finalizadas las operaciones de descarga.
 - Vigilar las temperaturas de refrigeración y congelación en el momento de la recepción. Como medida correctora se rechazarán los productos que no alcancen las temperaturas establecidas para cada caso según lo indicado en la documentación correspondiente. Los productos congelados que presenten deformaciones serán rechazados.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	8/25




- Los alimentos que presenten alteración de sus caracteres organolépticos, así como los envases metálicos de conservas que presenten abolladuras, abombamiento o restos de óxido en su cierre, no serán admitidos, comunicándose de inmediato a responsable de cocina.
- Se controlará lo dispuesto con la Norma de Etiquetado prestando especial atención a Fecha de envasado, Fecha de caducidad y Lotes.

1.4.2 Almacenamiento de alimentos y materiales.

***Estas actuaciones afectarán tanto al proveedor de víveres –pautas que serán puestas en su conocimiento para una correcta actuación- y para el personal propio del Hospital cuyas funciones estén relacionadas directa o indirectamente con la manipulación de alimentos*


- Alimentos Perecederos:
 - Los alimentos que precisen refrigeración o conservación de congelados se ubicarán en las diferentes cámaras frigoríficas específicas para cada grupo de alimentos. Se observarán las temperaturas de conservación y fecha de caducidad, a fin de mantener los caracteres organolépticos propios de los alimentos hasta el momento de su consumo.
 - Los alimentos se almacenarán de acuerdo con su estado físico, naturaleza y forma de conservación y según esta praxis están clasificados los almacenes/cámaras.
 - Las temperaturas recomendadas de refrigeración y conservación de congelados serán:
 - Cámara frigorífica de cárnicos 1°C a + 3°C.
 - Cámara de carnes y salados. 1°C a +3°C
 - Cámara frigorífica de frutas, verduras y hortalizas +5°C a +8°C.
 - Cámara frigorífica de lácteos: +1°C a +3°C.
 - Cámara frigorífica de pescados: +1°C a 3°C.
 - Cámara de conservación de congelados: -15°C a -18°C.
 - Arcones de congelados: -18°C.
 - Cámara de residuos / basuras: +3°C a +5°C.
 - El control de las temperaturas se efectuará mediante revisiones diarias por parte del proveedor de víveres y personal de cocina/mantenimiento, quedando archivado el registro de las temperaturas.
 - En el supuesto de que las temperaturas de las cámaras sobrepasen las temperaturas recomendadas, para cada uno de los productos en ellas almacenados, se comunicará de inmediato al Responsable de Cocina y Servicio de Mantenimiento, siendo el primero quien valorará el estado de los productos de acuerdo con las reglamentaciones técnico-sanitarias correspondientes.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			


- Las carnes de aves se situarán lo más separado posible del resto de las otras carnes.
- Cuando las comidas son de consumo en caliente no inmediato, deberán conservarse en refrigeración a una temperatura de +1°C a +3°C., responsabilizándose el Jefe de Cocina de que quedan bien tapados e identificados. El tiempo máximo de espera para su consumo es de 24 horas. Quedan excluidos de esta operación los pollos asados al horno.
- Se debe evitar aperturas/ cierres innecesarios de cámaras, para evitar caídas térmicas de los equipos.
- No se debe sobrepasar la capacidad de almacenamiento prevista en cámaras, evitando disponer de productos tapando a los evaporadores.
- La descongelación debe realizarse de forma completa en condiciones de refrigeración en la antecámara, en envases cubiertos/cerrados e identificando la fecha de descongelación.
- Es fundamental mantener la cadena de frío (refrigeración/ congelación) según los requisitos de temperatura definidos para cada tipo de alimento, hasta el momento del consumo en cocina (en caso de avería, avisar a Mantenimiento correspondiente y responsable de cocina).
- Los alimentos incompatibles como carne-pescado, carne-lácteos, alimentos crudos-elaborados, se deberán almacenar por separado al objeto de evitar absorción de olores extraños y/o contaminaciones cruzadas.
- Se evitará el almacenamiento conjunto de alimentos crudos/elaborados.
- Se efectuarán operaciones de L+D en todas las dependencias de almacenes según pautas de limpieza definidas.
- Se procurará que las frutas y verduras estén separadas en la cámara; las frutas se dispondrán en la parte superior a la que estén las verduras.
- En el caso de las conservas, una vez abierto el envase metálico, deberán consumirse de inmediato. De no ser así, se pasarán a recipientes de vidrio o plástico y se conservarán en refrigeración quedando perfectamente identificada mediante una etiqueta la fecha de apertura de dicho envase, así como la de caducidad, siendo el límite de consumo 24 horas desde la apertura.
- Las temperaturas de refrigeración y congelación serán las indicadas en cada caso efectuándose registros de las mismas.
- Las puertas de las cámaras frigoríficas se mantendrán abiertas solo el tiempo necesario con el fin de evitar caídas térmicas.
- Vigilar la rotación de los alimentos y el stock de los mismos con el fin de reducir al mínimo el tiempo de almacenamiento.
- Ningún alimento se situará directamente sobre el suelo: se situarán en palets, a una altura de 20 cm. o en estanterías.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			


- Los productos que se almacenan para un tiempo superior a 48 horas, se ubicarán en las estanterías según criterio de antigüedad, siguiendo este mismo criterio para su retirada.
- No se sobrepasará la capacidad de almacenamiento de las cámaras frigoríficas.
- Se evitará disponer los productos en lugares que tapen los evaporadores de las cámaras frigoríficas.
- El personal de cámaras y almacenes es responsable de mantener el buen orden y limpieza de las dependencias, así como la correcta colocación de los alimentos.
- Los alimentos y productos alimenticios se ubicarán de manera que sea perfectamente visible la identificación del mismo sin necesidad de mover envases.
- No se permitirá la entrada en los almacenes a personal ajeno a los mismos.
- No se permitirá que ningún alimento o producto alimentario que previamente no haya sido incluido en la ficha técnica de productos (según pliego de prescripciones técnicas) permanezca en almacén.
- Los almacenes de alimentos son de uso exclusivo para los mismos, no pudiéndose almacenar productos no alimenticios y especialmente sustancias peligrosas, desinfectantes, detergentes u otros productos de limpieza.
- Alimentos Perecederos en cocina:
 - Para evitar contaminación cruzada y absorción de olores extraños, se debe evitar el almacenamiento conjunto de carne-pescado, carne-lácteo, crudos-elaborados. En caso de compartir espacios, se guardará la separación mínima adecuada (estanterías separadas/recipientes tapados).
 - Deben protegerse los alimentos durante su almacenamiento e identificarse según fecha de apertura de envase o fecha de preparación. Disponer en la parte inferior los productos de mayor riesgo de contaminación.
 - Evitar aperturas/ cierres innecesarios de cuartos fríos y de equipos de frío, para evitar caídas térmicas.
 - Evitar sobrepasar la capacidad de almacenamiento prevista en los equipos.
 - La descongelación debe realizarse de forma completa en condiciones de refrigeración en la antecámara, en envases cerrados e identificando la fecha de descongelación.
 - Con objeto de evitar contaminaciones y pérdidas de calidad del producto congelado, se deben seguir las siguientes pautas de descongelación:
 - La descongelación completa se realizará en refrigeración en antecámara (3 -6°C) ante de su entrega a cocina.
 - Los productos durante su descongelación se colocarán en gastronomía adecuados, tapados y con rejilla, para la evacuación regular del agua descongelada (evitar su goteo, pues puede favorecer la contaminación cruzada.)



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Las carnes y pescados se deben descongelar durante 12 a 24 horas antes de empezar a cocinar (planificar descongelación). Por cada 2,25 kg de peso se debe calcular 24 horas de descongelación en refrigeración.
 - Nunca se debe descongelar alimentos bajo el grifo de agua caliente ni a temperatura ambiente (especialmente alimentos de grandes dimensiones).
 - Los alimentos descongelados nunca deben ser recongelados, dado que además de alterarse la calidad organoléptica, supone riesgo de multiplicación bacteriana durante el proceso de descongelación.
 - Las carnes, aves y pescado descongelados, se enjuagarán en agua corriente, a objeto de eliminar restos de suciedad y/o sangre.
 - Antes de la elaboración, las carnes, aves y pescados deberán permanecer el menor tiempo posible a temperatura ambiente (30 minutos a 1 hora).
 - Una vez abiertas las conservas, se deben pasar a recipientes de vidrio o plástico a refrigeración, identificándose en el mismo la fecha de apertura y su caducidad.
 - Es fundamental mantener la cadena de frío (refrigeración/ congelación) según los requisitos de temperatura definidos para cada tipo de alimento, hasta el momento del consumo (en caso de avería de equipos, avisar a Mantenimiento).
- Alimentos No Perecederos:
 - Los alimentos perecederos de larga duración y que por su naturaleza o estado no precisan de refrigeración o congelación para su conservación, precisan de una temperatura ambiente entre 15 a 25 °C. Todos los alimentos aquí almacenados se colocarán en estanterías o en palets, estando clasificados por grupos de alimentos y fechas de caducidad.
 - No colocar alimentos directamente sobre el suelo (separación de unos 20cm), tampoco deben entrar en contacto con paredes o techo.
 - La identificación de los alimentos debe ser visible sin necesidad de movimientos
 - Evitar almacenamiento de alimentos en envases abiertos, deteriorados o desprotegidos.
 - Evitar almacenar productos alimenticios junto a otros materiales y productos (especialmente junto a productos de limpieza u otros productos químicos).
 - Vigilar la caducidad de los alimentos, utilizar criterio F.I.F.O (retirar según antigüedad).
 - Las devoluciones/ productos no conformes, se identificarán como tal y no deben suponer riesgo para el resto de productos almacenados (en caso necesario, se procederá a su inmediata retirada/eliminación).
 - Deben desecharse los palets astillados/ rotos o mojados, así como los embalajes secundarios deteriorados (cajas/ cartones), para evitar potenciales focos de contaminación.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeLm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Todos los productos almacenados estarán debidamente identificados.
- Almacén para útiles de limpieza.
 - Destinado a los productos de limpieza, desengrasantes, detergentes, lejías, jabón de manos, toallas de celulosa.
 - Es de uso exclusivo para estos productos.
 - Todos los productos estarán colocados en estanterías y clasificados.
- Cámara de residuos /basuras.
 - La temperatura recomendada es de 3°C a 5°C.
 - La evacuación de las basuras se efectuará dos veces al día, procediéndose a la limpieza y desinfección de la cámara y de sus contenedores.
 - En todo momento se observará el orden y la limpieza.


1.4.3 Buenas Prácticas durante la preparación de los alimentos de manera previa al cocinado.

- En las Salas de Preparación o Cuartos fríos.
 - Se prohibirá el acceso a los cuartos fríos de personas ajenas a la Cocina salvo personal autorizado expresamente. El personal que realice labores en esta zona estará equipado con ropa y calzado exclusivo para el trabajo, cubrecabezas, guantes de un solo uso y máxima pulcritud en la indumentaria.
 - Las materias primas a preparar en estas dependencias se colocarán en mesas o palets a 20 cm. del suelo. Nunca se depositarán las cajas directamente sobre el suelo.
 - Se seguirá el protocolo de limpieza y desinfección definido en todo momento.
 - Cuando por la manipulación realizada se sospeche de la falta de calidad de un producto, se avisará al Responsable de Cocina.
 - El personal debe extremar las pautas de higiene durante la manipulación de alimentos (cabello cubierto, mascarilla, higiene personal, ausencia de objetos personales, etc.) y realizar un lavado de manos frecuente en los lavamanos disponibles.
 - La manipulación de alimentos se de realizar siempre dentro de los cuartos fríos destinados según producto y utilizando la tabla de color o específica asignada a tales productos o en su defecto, las almacenadas según tipo de producto:

CARNES	PESCADOS	FRUTA Y VERDURA	DESAYUNOS Y MERIENDAS

- Para evitar la pérdida de frío:



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3i1be1m	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- La manipulación se realizará con la mayor rapidez posible
 - Una vez finalizada la preparación, hasta entrega a cocina, los alimentos se guardarán en los timbres asignados, cubriéndolos convenientemente con film plástico u otro material adecuado desde el punto de vista de inocuidad y convenientemente identificados.
 - Se vigilará la temperatura de los timbres (avisar en caso de que superen los 6°C) y de los cuartos fríos (avisar en caso de que superen los 8°C)
 - Mantener las puertas de los cuartos fríos cerradas para evitar pérdidas de temperatura.
- Debe retirarse los embalajes secundarios (cartones/ cajas) antes de su paso al cuarto frío.
 - La descongelación del producto debe estar completada antes de su entrega a cocina por el proveedor de víveres.


1.4.3.1 Cuarto frío de verduras y hortalizas.

- Las verduras y hortalizas se colocarán sobre las mesas de trabajo, donde serán cortadas según recetario e indicaciones del Cocinero asignado y posteriormente sometidas a un lavado.
- Las verduras de consumo en crudo y las frutas de consumo sin pelar serán lavadas meticulosamente.
- Los vegetales tales como lechugas y tomates que se consumen en crudo, se lavarán y posteriormente se someterán a un tratamiento con hipoclorito sódico, según se especifica en Instrucción de trabajo correspondiente.
- Los vegetales que se vayan a cocinar se someterán solamente a un buen lavado con agua.
- Las verduras y hortalizas ya preparadas se colocarán en “gastronorms” en los que pasarán a las diferentes zonas de elaboración.
- La preparación de los ingredientes usados en los fondos de los distintos platos se preparará en la misma jornada de su elaboración.
- No se efectuará un remojo excesivo de las patatas y verduras a fin de evitar pérdidas nutritivas.

1.4.3.2 Cuarto frío de carnes y aves.

- Las carnes de las diferentes especies de abasto se colocarán sobre las mesas de trabajo donde serán cortadas, fileteadas, troceadas y picadas, según recetario e indicaciones del cocinero de turno.
- Las carnes de aves no se podrán manipular conjuntamente con las de otras especies, procediéndose a la limpieza de toda la zona, utillaje y manos después de haber concluido la operación. Es obligado que durante la preparación de carnes de aves se utilicen guantes de un solo uso.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3i1beIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Para las carnes picadas, es preceptivo que se piquen en la propia cocina del hospital, habiéndose cerciorado previamente de que las piezas están en correcto estado. Dicha manipulación se realizará en el menor espacio de tiempo posible previo a su cocinado o bien picándose solamente la carne necesaria para la confección de dicho menú.
- Una vez obtenidos los filetes, trozos o carne picada, se colocarán en recipientes de plástico “gastronorm” pasando a las diferentes zonas de elaboración, o bien se taparán correctamente y pasaran a cámara de refrigeración (si su destino es una posterior elaboración).
- Los útiles de corte y cuchillos serán diferentes según se trate de carnes frescas o cocinadas.
- Preparar primero los alimentos preparados (ej: fiambres) y posteriormente los alimentos crudos (ej: carnes).

1.4.3.3 Cuarto frío de pescados.

- La sierra de corte se mantendrá en perfecto estado de higiene, al igual que los demás instrumentos de trabajo.
- Para la descongelación del pescado se seguirán las siguientes recomendaciones:
 - El pescado recepcionado en las salas de preparación estarán previamente descongelado.
 - Una vez descongelado y limpio, desescamado y fileteado el pescado, el plazo recomendado para su consumo será de 24 horas.
 - Para el pescado fresco (salmón o trucha, por ejemplo), se procederá al eviscerado. El boquerón se eviscerará y lavará adecuadamente.
- En la preparación de cajas para extras
 - Supervisar la limpieza de la sala de preparación y de los cajones donde van a ubicarse los extras, repasando en caso necesario.
 - En la sala de preparación de extras debe evitarse el almacenamiento de objetos o productos químicos que pudieran suponer foco de contaminación de los alimentos.
 - Se debe mantener la inocuidad de los alimentos preparados en cocina como extras.
 - En los casos de extras perecederos (yogures, fiambres, frutas) se debe mantener en la cámara de fiambres en envases cerrados y con la identificación adecuada, para evitar pérdidas de frío hasta el momento previo de reparto a las plantas/Hospital de Día.
 - Durante la manipulación de alimentos se tomarán todas las precauciones adecuadas con el fin de evitar contaminación alimentaria tales como evitar poner en contacto directo con el suelo los cajones/ alimentos, evitar manipulación directa de los alimentos y en general garantizar las buenas prácticas de higiene durante toda la preparación.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	15/25



- La preparación de los cajones de extras, debe realizarse en base a los pedidos recibidos de cada planta, con la antelación suficiente para garantizar los horarios previstos de reparto de extra a partir de las 11.00:
- En la preparación de desayunos y meriendas se regirán por las pautas habituales de correcta manipulación efectuándose en horarios establecidos con la Dirección y Dirección de enfermería:
 - Desayunos: A partir de las 8,00 se inicia emplatado y se finaliza sobre las 9,15
 - Meriendas: A partir de 16,30 se inicia emplatado y se finaliza sobre las 17,15


Siempre y cuando las condiciones sean las habituales en los ingresos y altas y según ocupación.

1.4.4 Buenas Prácticas durante la Elaboración de las dietas

Las recomendaciones a seguir para conseguir una correcta elaboración de los alimentos son las siguientes:

- No se podrán reciclar ni elaborar menús con sobrantes de otros.
- Evitar la excesiva manipulación de los alimentos.
- Evitar el mantenimiento de los alimentos a temperaturas ambientales de la cocina durante más de dos horas.
- Está prohibida la elaboración de salsas mahonesas y las cremas; solo se utilizarán las de tipo industrial.
- Evitar el enfriamiento lento de los alimentos cocinados a temperatura ambiente.
- Las piezas de carne y pescado deberán estar perfectamente descongeladas para su cocinado para aquellos casos en que se parte de productos congelados.
- Los tratamientos térmicos deben ser correctos, especialmente cuando se trate de carnes de aves y carnes picadas. El peso de las piezas de carne para asar no sobrepasará de 2 a 3 kg. La temperatura a alcanzar en su centro debe ser de 80 a 85°C, a fin de que el calor haga su función esterilizadora.
- La cocción debe de ser correcta a fin de que llegue el calor suficiente a la masa del mismo.
- La temperatura de cocinado será superior a 100 °C.
- La carne se debe separar del caldo o salsa donde se haya elaborado inmediatamente después de su cocinado, enfriándola a continuación de forma rápida durante 1 hora. Se identificará y protegerá el producto, procediendo a su conservación de refrigeración.
- Para servir la carne caliente, se mezclará previamente con su salsa, calentando el conjunto a temperaturas no inferiores de 85°C y sirviéndose a continuación, evitando siempre su permanencia en ambiente cálido con temperaturas inferiores a 65°C.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	16/25	


- En caso de tener que recalentar un producto se someterá a ebullición uniforme, a fin de que el tratamiento térmico sea completo, evitándose el recalentamiento inadecuado de alimentos cocinados.
- El personal debe extremar las pautas de higiene durante la manipulación de alimentos (cabello cubierto, higiene personal, ausencia de objetos personales, etc.) y realizar un lavado de manos frecuente en los lavamanos disponibles.
- Las comidas se elaborarán con la menor anticipación posible a su consumo para evitar esperas y recalentamientos.
- Se debe evitar mantener los alimentos a temperatura ambiente en cocina más de 2 horas
- Para evitar contaminación cruzada entre alimentos, debe:
 - Utilizar útiles (remos, cubiertos, etc.) de forma exclusiva para cada elaboración, procediendo a su limpieza y desinfección antes de una elaboración diferente (cuidado especial en caso de dietas especiales tras una dieta normal).
 - Evitar contacto entre productos cocinados y crudos
 - No se debe arrastrar peroles/ cacerolas por el suelo (utilizar carros disponibles)
- En caso de consumo no inmediato, los platos se protegen con film y se pasa a la cámara frigorífica/cámara cuarto frío o bien en carro humidificador (evitar enfriamiento lento a temperatura ambiente).
- Las conservas que no son consumidas en el día se debe pasar a un recipiente limpio identificando fecha de apertura del envase.
- En caso de dietas personalizadas para alérgicos (especialmente en alergias al gluten y apio), se extremarán precauciones para evitar la contaminación cruzada con otras dietas genéricas, haciendo uso de los ingredientes, útiles y tablas de corte reservados.

Con el objeto de evitar que restos de cuerpos extraños caigan al plato se seguirán las siguientes pautas:

- No se debe acceder a la zona de trabajo con objetos personales, accesorios, cutter o bolígrafos. Esto incluye la necesidad de dejar los bolsillos superiores de la ropa de trabajo completamente vacíos.
- El personal debe custodiar los útiles y elementos utilizados en elaboración/ emplatado (cuchillos, espátulas, etc.) para evitar caída accidental. En caso de pérdida se comunicará lo antes posible para revisar posibles caídas al alimento.
- Mantenimiento evitará dejar piezas sueltas que pudieran caer en las zonas de elaboración/emplatado y contaminar al producto.
- Se protegerán los alimentos (film) y útiles de cocina vacíos (tapaderas o colocación boca abajo), de posibles caídas de elementos extraños

Con el objeto de evitar contaminaciones alimentarias originadas por los huevos frescos (usado como huevo duro en diferentes platos) se deben seguir las siguientes pautas de manipulación:




Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- El huevo crudo debe manipularse siempre una vez se han manipulado el resto de materias primas a utilizar para los platos, para evitar la contaminación cruzada.
- Deben rechazarse huevos cuya cáscara presente suciedad, fisura o roturas, dado que una cáscara rota o sucia puede indicar que los microorganismos han penetrado al interior. No supone ningún riesgo la presencia de pequeñas manchas de sangre (pueden retirarse con cuchillo limpio) o “nubes” en la clara, que son más bien signo de frescura.
- Guardar los huevos en lugar limpio, fresco y sacar sólo la cantidad a utilizar de forma inmediata a su elaboración.
- Evitar cualquier contacto con otros alimentos (deben estar protegidos correctamente)
- Es conveniente lavar los huevos con agua potable antes de su uso.
- Lavado concienzudo de manos tras la manipulación de huevos. Limpieza exhaustiva de superficies, recipientes, utensilios y equipos de trabajo utilizados para manipular huevos, antes y después de cada uso.
- En la preparación de platos sin tratamiento térmico o que no alcancen la temperatura de 75°C en el centro del alimento, debe utilizarse huevos pasteurizados, por lo que sólo se debe utilizar huevo fresco para elaborar huevo cocido.
- El picado de huevos duros se realizará en cuarto frío, siempre que se encuentre limpio y no se esté realizando en él, a ser posible, otra tarea.
- La fase de elaboración se hará sin interrupciones ni demoras. El manipulador deberá colocarse guantes y mascarilla y si por cualquier motivo debiera abandonar la tarea para retomarla más tarde, deberá usar unos guantes nuevos.
- Los alimentos elaborados con huevo deben conservarse a una temperatura inferior a 4°C y consumirse de manera inmediata.
- Para la preparación de ensaladas y platos que lleven huevo picado cocido, se trabaja en el cuarto frío y se dispone en gastronorm a la espera de su uso de manera inmediata.

1.4.5 Buenas Prácticas durante el Emplatado de dietas

- El personal debe extremar las pautas de higiene durante la manipulación de alimentos (cabello cubierto, higiene personal, mascarilla cubriendo boca y nariz, ausencia de objetos personales) y realizar un lavado de manos frecuente en los lavamanos disponibles. En caso de uso de guantes desechables, deben estar limpios.
- Evitar al máximo la sobre-manipulación de alimentos.
- Colocar bandejas y boles boca abajo hasta su uso para evitar contaminaciones del exterior.
- Uso exclusivo de cazos para cada recipiente (evitar contaminación cruzada), realizar limpieza y desinfección adecuada al cambiar de alimento (sobre todo en dietas especiales).
- El mantenimiento de la temperatura de la comida hasta su entrega en planta es fundamental por lo que:



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Las comidas se emplatan lo más rápido posible para evitar pérdidas de temperatura hasta su entrega a planta.
- Los equipos de calor deben estar activados de forma previa al emplatado y garantizar que su temperatura es adecuada:

EQUIPO	TEMPERATURA MÍNIMA
BAÑOS MARIA	80° C
ARMARIOS CALIENTES	80° C
CALIENTA PLATOS	70° C

Si la temperatura de forma constante baja de estos valores debe avisarse a mantenimiento inmediatamente.


- Tras las reposiciones cerrar bien las puertas de los armarios.
- Ajustar bien los recipientes a los baños maría para evitar pérdidas de calor.
- Los alimentos servidos en caliente deben tener estar por encima de 65°C
- En caso de dietas personalizadas para alérgicos (especialmente en alergias al gluten y apio), diabéticos y dietas sin sal, se extremarán precauciones para evitar la contaminación cruzada con otras dietas genéricas (según etiqueta)
- Colocar Etiqueta de modo visible en la bandeja para evitar posibles errores.
- Consultar cualquier duda a los técnicos de dietética.
- En caso de rotura de menaje (vasos, platos, etc.) para evitar que lleguen restos de fragmentos a la cinta de emplatado, se debe actuar del siguiente modo:
 - Paralizar inmediatamente el trabajo y avisar a Responsable de turno.
 - Aislar la zona afectada (mínimo 2 metros de radio desde el punto de rotura) y los productos/ material limpio.
 - Limpiar la zona afectada y eliminar todos los fragmentos.
 - Una vez limpia la zona, el Responsable de turno revisa junto al personal la zona para, si procede, reanudar el trabajo (garantizar la ausencia de fragmentos en la zona y en los alimentos/ material limpio).
 - Se deben retirar del consumo aquellos alimentos con sospecha de caída de fragmentos.

1.4.6 Buenas Prácticas durante la Distribución de dietas.

EN RECEPCIÓN DE PLANTA:

- No debe colocarse alimentos/ termos/ menaje en contacto directo con el suelo.
- Debe revisarse la limpieza y adecuación de transportes/carros entregados en recepción.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 19/25	

- Se confirmará la entrega de las bandejas con el personal de planta asignado
- Se realizará la distribución de bandejas en planta intentando hacerlo de manera inmediata a la recepción de las bandejas por parte del personal de planta.

DURANTE LA ENTREGA EN HABITACIÓN:


- Evitar demoras en la entrega de bandejas a planta, para evitar pérdida de temperatura.
- Prudencia en la entrega para evitar caídas durante la distribución de bandejas.
- Fomentar la coordinación/ colaboración con enfermería.
- La entrega de comidas (incluyendo desayunos y merienda) debe realizarse en base a las etiquetas/ censo de dietas.
- Utilizar ropa de trabajo (batas y guantes desechables) en adecuado estado de higiene.
- Evitar la manipulación directa de alimentos y en su caso proceder al lavado previo de manos.
- Evitar en lo posible el uso de accesorios personales (joyas, etc.).
- Utilizar menaje desechable en la entrega a pacientes en aislamiento.
- Evitar la contaminación de alimentos con otros residuos/ basuras/ etc.
- La retirada de bandejas debe realizarse dentro del horario establecido en cada turno para evitar cruces con menaje limpio en el transporte (controlar las bandejas no entregadas).

1.4.7 Buenas Prácticas higiénico sanitarias del personal

Es esencial que todos los trabajadores mantengan una correcta higiene personal para evitar la contaminación de los alimentos. Es imprescindible por tanto prestar atención a, con carácter general:

- Debe procederse al lavado de manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo, al empezar la jornada laboral, después de ir al servicio y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- Se deben llevar las uñas cortas y limpias y sin esmalte. Evitar anillos, relojes de pulsera o cualquier objeto personal que pudiera contaminar el producto en su manipulación.
- No se debe entrar en el aseo con ropa de trabajo: delantal ni guantes.
- No se debe depositar ningún objeto fuera de las taquillas.
- Se debe mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar calzado adecuado
- No toser, ni estornudar sobre los alimentos y evitar hablar sobre ellos.
- No comer, fumar o masticar chicle cuando se están manipulando alimentos.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	20/25	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- No tocarse zonas del cuerpo donde pudiera haber gérmenes: nariz, pelo, boca, ojos, oído, etc. mientras se están manipulando alimentos.
- No llevar vendajes descubiertos. Siempre que el manipulador presente una herida, éste deberá cubrirla con un vendaje impermeable adecuado, y en caso necesario, el uso de guantes.
- Mantener el pelo recogido y cubierto por una prenda de cabeza.
- No manipular alimentos estando enfermo. El manipulador deberá comunicarlo al responsable de la cocina e ir al médico.

***Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismo patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable directo, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.*

Se tendrá especial cuidado en:

LAS MANOS

Para el lavado de manos se utilizará jabón líquido bactericida (para eliminar los posibles gérmenes que contengan las manos); además es de obligado cumplimiento utilizar un cepillo de uñas, con la finalidad de arrastrar toda la suciedad y los posibles microorganismos que se encuentren debajo de estas y, por último, se enjuagarán muy bien primero con agua caliente y después con agua fría y se secarán con toallas de papel desechables.


Esta acción se realizará siempre:

- Después de haber usado el baño.
- Después de peinarse.
- Después de comer, fumar y sonarse la nariz.
- Entre la manipulación de alimentos crudos y cocinados.
- Al entrar a un área de preparación de alimentos y antes de utilizar el equipo/manipular cualquier alimento.

Además, es conveniente seguir los siguientes consejos:

- Las uñas deben ser lo más cortas posibles para evitar acúmulo de germen en su interior.
- Las uñas no deberían estar pintadas ya que el contacto del esmalte con los alimentos podría provocar la alteración de éstos.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- No se debe probar nunca la comida con los dedos, ya que seguramente después no se lave las manos y cuando vuelva a probarla contaminará la comida con los gérmenes de su saliva.

EL PELO

Además de la higiene del pelo, el manipulador de alimentos tiene que saber que:

- Es obligatorio la utilización de gorros o cubrecabezas, de tal forma que el pelo esté totalmente cubierto y que, por lo tanto, no pueda caer a los alimentos.
- La barba de los hombres debe estar lo más aseada posible y en ocasiones se debe recurrir a protegerla con una mascarilla adecuada.
- No debe peinarse ni tocarse el pelo mientras se encuentra con la indumentaria de trabajo, ya que podrían caer pelos y gérmenes a la ropa y de aquí pasar a los alimentos y contaminarlos

OIDO, NARIZ Y BOCA

Son lugares de acumulación de las bacterias responsables de muchas toxiinfecciones alimentarias. Por tanto, las prácticas higiénicas a tener en cuenta, son las siguientes:

- No tocarse la nariz, boca ni oídos si se están manipulando alimentos y si es inevitable, hay que lavarse las manos inmediatamente.
- No se debe estornudar cerca de los alimentos y tampoco está permitido el masticar chicle o el comer durante el trabajo.
- Si se está resfriado, deberá comunicarlo a un superior, que establecerá si se está en condiciones de permanecer en el puesto de trabajo o por el contrario ocupar otro.

HERIDAS Y RASGUÑOS


Estos favorecen que las bacterias se multipliquen y por lo tanto, se convierten en un foco de contaminación de los alimentos. Así pues, cualquier herida tiene que estar perfectamente desinfectada y tapada con un vendaje totalmente impermeable al agua, para evitar así la contaminación cruzada.

TABACO

Está totalmente prohibido FUMAR en las áreas alimentarias o mientras se están manipulando alimentos, ya que mediante el tabaco se puede contaminar los alimentos:

- Al fumar se toca la boca pudiéndose transmitir bacterias patógenas a los alimentos.
- El fumar favorece la posibilidad de toser y estornudar.
- Las colillas y cenizas pueden caer al alimento y contaminarlo.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- El cigarrillo se apoya en la superficie de trabajo, favoreciendo así la contaminación cruzada

JOYAS Y COMPLEMENTOS

No deben utilizarse joyas ni complementos.

Los anillos, pendientes, relojes, broches, etc. son excelentes trampas para acumular suciedad y bacterias perjudiciales, que después se transmiten a los alimentos. Pero además de acumular suciedad, pueden caer a las comidas y contaminar al alimento, en el que incluso pueden llegar hasta el consumidor.

VESTUARIO


La ropa de trabajo del manipulador de alimentos tiene que ser “exclusiva”, es decir, sólo la utilizará durante su jornada de trabajo y nunca saldrá a la calle o realizará una faena con ella distinta a la propia de su trabajo. Lo que se pretende con ello es que la indumentaria sea lo más aséptica posible, para lo cual es necesario que se cambie con la suficiente frecuencia. El color de la ropa debe ser claro, con tejidos fácilmente lavables y será cómoda, amplia y ligera, para facilitar la realización de las distintas tareas.

El manipulador tiene que recordar que, si tiene que alternar la manipulación de alimentos con otras tareas de limpieza o manejo de desperdicios, utilizará una ropa distinta para cada tarea. Tal como se indicó anteriormente se deberá incluir en su vestuario la utilización de gorros o cubrecabezas (de obligado cumplimiento para todas aquellas personas que trabajan en una cocina de restauración).

Para llevar a cabo el lavado individual de la ropa de trabajo:

- Debe lavarse la ropa de trabajo con frecuencia adecuada (mínimo al finalizar el turno), siempre separada de la ropa personal o al menos de la ropa de diferente color.
- Puede realizarse el lavado de forma manual o a máquina, siempre que se garantice que el lavado se realiza a la temperatura mínima de 60°C, siguiendo en todo caso las instrucciones del fabricante y en función del grado de suciedad.
- Durante el lavado debe seguirse las recomendaciones reflejadas en la etiqueta de los productos, empleando detergentes biodegradables (ver etiqueta).
- Evitar que la ropa una vez lavada durante el secado y planchado quede expuesta a posibles contaminaciones por humos, polvos, personas, etc.
- El manipulador debe ser responsable de mantener en condiciones adecuadas los dos juegos de ropa de trabajo proporcionados y de guardarlos por separado en lugar limpio y seco.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3ilbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

REGISTRO DE ENFERMEDADES

Todo manipulador de alimentos tiene la obligación legal de informar a sus superiores si sufre cualquier enfermedad que pueda causar la contaminación de los alimentos y por tanto la aparición de toxiinfecciones alimentarias.

10.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA

La TSA/cocinero de turno del Servicio de Cocina serán los responsables de comprobar de forma continua que los trabajadores del Servicio cumplen con las BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN E HIGIENICO SANITARIAS según se describe en este PGH o en cualquiera del resto de documentos que aluda a las correctas pautas de manipulación.

Dicha vigilancia incluirá la realizada (y descrita en los diferentes documentos del sistema) sobre:

- Control de las correctas temperaturas de cámaras, armarios, timbres, hornos.
- Control de temperaturas durante el cocinado.
- Correcto almacenamiento de víveres.
- Etc.

En caso de detección de incidencias se adoptarían las acciones correctoras según describe el apartado a continuación.


Por otra parte, se hará un examen microbiológico con carácter mensual, dentro del plan de muestreo de alimentos, agua y superficies según indicaciones de Medicina Preventiva.

10.6 MEDIDAS CORRECTORAS

En caso de detectar alguna anomalía procederá a llevar a cabo una CORRECCIÓN, indicando al operario “in situ” lo que está haciendo mal y como debería hacerlo. Si dicha actitud persiste en el tiempo o se repite con frecuencia procederá a llevar a cabo una ACCIÓN CORRECTORA que incluirá una investigación de porque se produce y en vista de la misma proponer una medida que pueda corregir dicha desviación (curso o actividad formativa adecuada en la mayoría de los casos).

Se hará un seguimiento de la medida y se analizarán los resultados para comprobar su efectividad, para en función de los resultados obtenidos adoptar las medidas oportunas y en caso necesario gestionarlo según las disposiciones del sistema de gestión de inocuidad y calidad (gestión de no conformidades y acciones correctivas). En cualquier caso, si un manipulador REITERADAMENTE incumple las medidas higiénicas establecidas, deberá ser apartado de su puesto de trabajo.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	24/25
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		

10.7 PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN

El Coordinador de Calidad e Higiene verifica con la frecuencia indicada por el Equipo APPCC (mínimo trimestral si bien recomendado mensual durante el primer año de implantación), la aplicación de las Buenas Prácticas de manipulación en las diferentes actividades llevadas a cabo en cocina, desde la recepción de la materia hasta la entrega de la bandeja al paciente, dejando registro de ello a través de las diferentes listas de comprobación elaborado específicamente según Plan general de Higiene y demás documentación del sistema (y que alude específicamente a pautas correctas de manipulación tanto de personal de cocina como proveedor de víveres).

Además, con carácter trimestral:

1. Comprueba que se conservan de forma adecuada los registros de las actividades formativas llevadas a cabo.
2. Comprueba la formación recibida por cada trabajador para comprobar que su nivel de formación se corresponde con las necesidades que pudiera tener.
3. Valora las incidencias, correcciones y medidas correctivas aplicadas, analizando sus resultados y, en función de ellos, tomar medidas con propuestas claras y concretas de formación.

En función de los resultados obtenidos en la evaluación el Responsable del Plan decidirá en coordinación con el Equipo APPCC proponer las medidas adecuadas pudiéndose modificar la programación, contenidos, metodología y en definitiva el propio plan general de higiene de formación de manipuladores.

10.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACION Y REGISTRO

Para el archivo de la documentación que compone el Plan de Buenas Prácticas de Manipulación se procede según el procedimiento general PG01.

10.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN


1.9.1 ANEXO I FORMATOS.

1. Formato Listas de Chequeo específicas.

1.9.2 REGISTROS.

1. Analíticas superficies, manipuladores,....
2. Partes de incidencias.
3. Listas de Chequeo específicas cumplimentadas.



Código:	6hwMS849PFIRMA4dVcJLKGy3iLbeIm	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	25/25	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			