



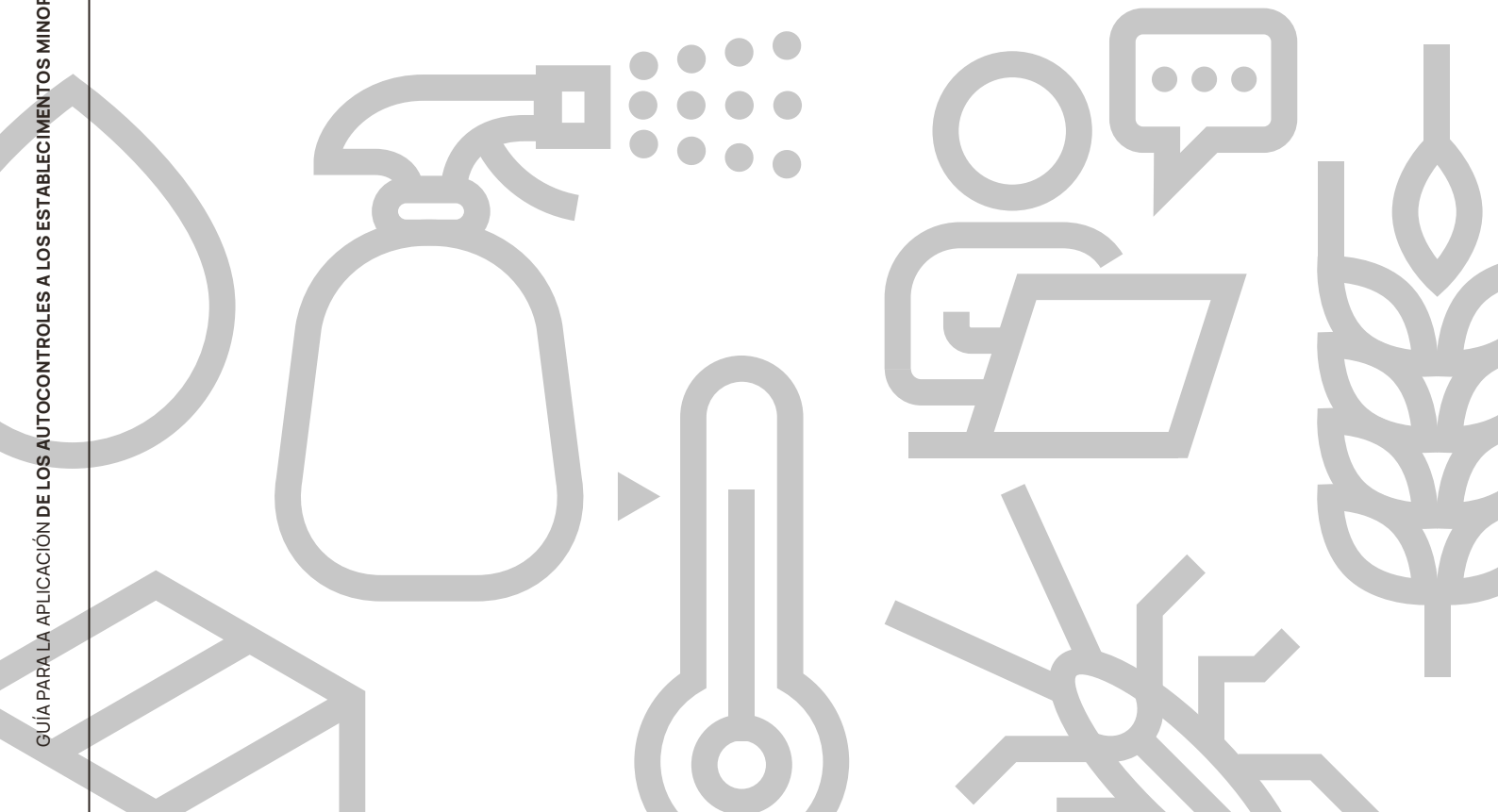
# GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE LOS AUTOCONTROLES A LOS ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN

# PRESENTACIÓN

Entre los requisitos solicitados explícitamente en las normativas sanitarias, cabe mencionar la necesidad de que todos los establecimientos alimentarios dispongan de su propio sistema de autocontrol como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.

Conscientes de las dificultades de los pequeños establecimientos de comercio minorista para desarrollar estos sistemas de autocontrol por falta de recursos y capacitación técnica, en noviembre de 2010 la Agencia de Protección de la Salud editó el documento Simplificación de los prerrequisitos en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación con el objetivo de aplicar criterios de simplificación y requisitos mínimos a los autocontroles, en establecimientos de comercio minorista y de restauración.

El Ayuntamiento de Santa Coloma de Gramenet ha tomado como referencia la *“Guía para la aplicación de los autocontroles en los establecimientos minoristas de alimentación”* de la Diputación de Barcelona, y lo ha adaptado a las necesidades de los establecimientos de la ciudad.



# ¿QUÉ SON LOS AUTOCONTROLES? ¿POR QUÉ HAY QUE APLICARLOS?

Los autocontroles son una serie de actividades necesarias para prevenir y controlar los peligros sanitarios y poder acreditar que se cumplen todas las condiciones que garantizan la seguridad de los alimentos.








Su diseño, aplicación y mantenimiento **son de obligado cumplimiento** por parte de los operadores de empresas alimentarias de acuerdo con el *Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo*, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Su aplicación da por un lado seguridad al propio establecimiento de que está trabajando de forma correcta, evitando así peligros sanitarios y asegurando la seguridad de los alimentos que llegan finalmente a los consumidores. Por otra parte, dan información a las autoridades sanitarias de los procesos de trabajo que se realizan en el establecimiento.

Estos autocontroles son requeridos por las autoridades sanitarias, ya sea en las correspondientes inspecciones que se puedan realizar o en caso de que haya algún problema de tipo higiénico-sanitario con origen en el establecimiento. Cabe recordar, que tal y como se ha comentado anteriormente, que son de aplicación obligatoria tal y como marca la legislación vigente.

El objetivo de esta guía es que sirva de orientación a los establecimientos alimenticios sobre cómo aplicar los autocontroles. Son autocontroles muy simplificados, y por tanto son los requerimientos mínimos que deberían tener aplicados todos los establecimientos del municipio.

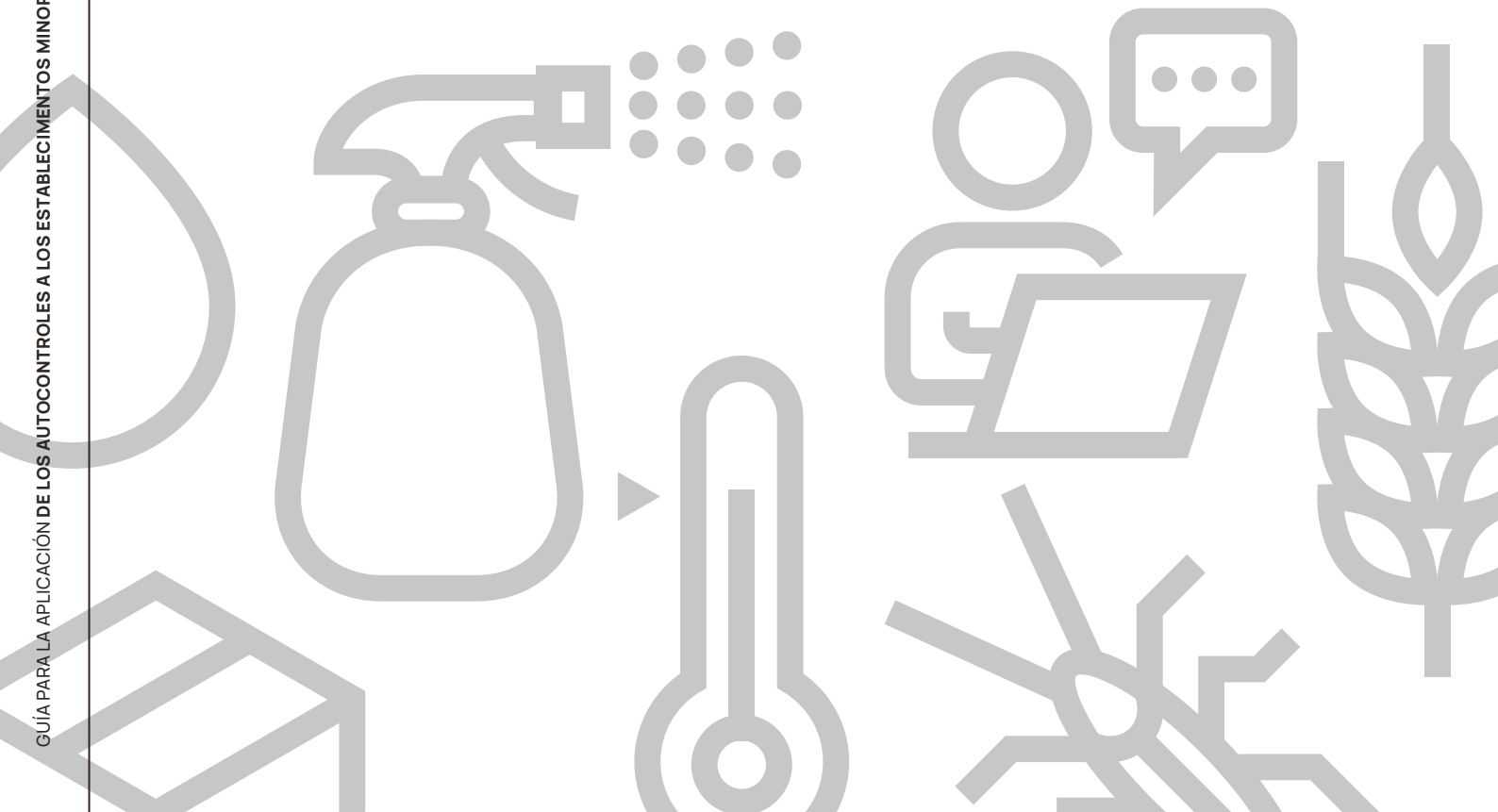
Los planes de autocontrol que se describen en esta guía son:

-  1. PLAN DE CONTROL DEL AGUA
-  2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
-  3. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS Y OTROS ANIMALES INDESEABLES
-  4. PLAN DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL EN SEGURIDAD ALIMENTARIA
-  5. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES Y DE TRAZABILIDAD
-  6. PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS
-  7. PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS

Se incluye registro de incidencias al final de la guía, donde se pueden hacer constar todas aquellas incidencias que puedan implicar riesgo sanitario, ejemplo: averías de equipo de frío o caliente, incidencias con los proveedores, presencia de plagas en la instalación, etc..

# INSTRUCCIONES DE USO

- Se deben cumplimentar y mantener actualizados todos los planes de autocontrol.
- Esto permite obtener la descripción de las características del establecimiento y de las acciones que se llevan a cabo para controlar los peligros que pueden comprometer la seguridad de los alimentos.
- Es necesario que el usuario de la guía marque las casillas con una cruz cuando corresponda y que aporte los datos requeridos en las diferentes tablas y espacios que lo indican.
- Se dispone de un registro único de incidencias y medidas correctoras para describir todas las incidencias que puedan surgir en relación con cualquiera de los planes, que se encuentra al final de la guía.
- Algunos planes contienen además registros específicos. Las parrillas de los registros se tendrán que fotocopiar para permitir registrar las actividades de control pertinentes a lo largo del tiempo y con la frecuencia requerida.
- Algunos planes contienen además registros específicos. Las parrillas de los registros se tendrán que fotocopiar para permitir registrar las actividades de control pertinentes a lo largo del tiempo y con la frecuencia requerida.
- Habrá que guardar, en el establecimiento, los registros y el resto de la documentación referente a los planes de autocontrol y conservar, como mínimo, los cumplimentados durante el año anterior. Todos estos documentos deben estar a disposición de la autoridad sanitaria.



# FICHA IDENTIFICACIÓN ESTABLECIMIENTO/TITULAR

## Datos del establecimiento y titular

---

Nombre del establecimiento

---

Nombre y apellidos o razón social

---

DNI/NIF/CIF

---

Dirección

---

Teléfono

---

Correo electrónico

---

Horario de apertura al público (meses, días, horas)

---

Nº trabajadores

---

Tipos de actividad

---

---

Número de censo municipal

---

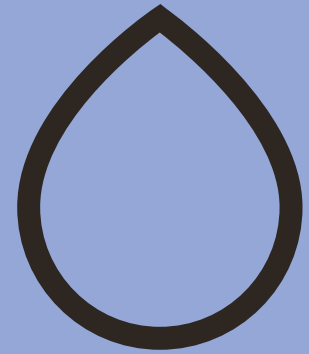
Dispone de declaración responsable del Ayuntamiento      Si      No

---

Firma responsable establecimiento

01.

# PLAN DE CONTROL DEL AGUA





## ¿POR QUÉ CONTROLAR EL AGUA DEL ESTABLECIMIENTO?

El agua se utiliza en muchos de los procesos que se realizan en el establecimiento, como la limpieza de manos, limpieza de superficies, limpieza de los alimentos, como bebida, preparación de alimentos, etc..., por tanto, es necesario que esté en buenas condiciones para evitar posibles problemas de tipo sanitario.

El agua puede acarrear peligros de tipo físico (presencia de partículas extrañas), químico (presencia de óxido, nitratos, etc.) o microbiológico (presencia de bacterias, virus, etc.) que la conviertan en no potable. Es necesario garantizar que el agua es apta para el consumo humano y que cumple con los requisitos del Real Decreto 140/2003, sobre la calidad del agua de consumo humano.

Este plan consta de una parte descriptiva donde es importante que indique cuál es el origen del agua de su instalación, si tiene instalaciones intermedias y los usos que hace del agua.

### ¡RECUERDA!

- Todos los puntos de agua de la instalación deben tener agua fría y caliente, incluidos los servicios higiénicos.
- Los puntos de agua para la limpieza de manos, deben ser de accionamiento no manual (que no se abra ni se cierre con las manos).

# PLAN DE CONTROL DEL AGUA. FICHA DESCRIPTIVA

Fecha actualitzación

---

Persona responsable

---

## 1. ¿Desde dónde llega el agua a la instalación?

---

Red pública    Pozo    Mina    Cisterna    Otros

---

## 2. ¿Se dispone de instalaciones intermedias?    Si\*    No

---

Descalcificador general    Osmosis    Equipo rajos ultravioletados    Clorador    Otros

---

\*En el caso de disponer de alguna instalación intermedia anterior, se debe tener un contrato de mantenimiento vigente.

---

## 3. ¿ El establecimiento dispone de depósitos de agua? En caso afirmativo, indicar la capacidad.

---

Si    No    Capacidad (Litros)

---

## 4. Usos del agua

---

Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios

---

Higiene personal

---

Ropa de trabajo

---

En elaboraciones alimentarias o para beber

---

Elaboración de gel

---

Otros. Indicar cuáles

---



02.

# PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN





## ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO?

Porque se debe garantizar que las instalaciones, equipamientos, equipos y utensilios no sean una fuente de contaminación para los alimentos que se manipulan.

Es importante entender la diferencia entre limpieza y desinfección. No es lo mismo limpiar que desinfectar.

01

### LIMPIEZA

Consiste en la eliminación de la suciedad que se ve a simple vista sobre superficies y utensilios. Con la limpieza también se eliminan parte de los microorganismos que hay por efecto mecánico

02

### DESINFECCIÓN

Consiste en destruir todos los microorganismos patógenos y la mayoría de los no patógenos que existen en las superficies y utensilios. **Un desinfectante no actúa correctamente sin una buena limpieza previa.**

## ¡RECUERDA!

- Es importante que los productos que se utilizan sean aptos para uso en empresas alimentarias.
- Se debe disponer de un buen desinfectante con acción virucida.
- Los productos de limpieza y desinfección deben estar separados de los alimentos.
- Los productos de limpieza y desinfección deben estar bien identificados (ej. Etiqueta) aunque se trasvasen a otro envase.
- Los cubos de basura deben tener tapa y pedal.

# PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN. FICHA DESCRIPTIVA

Fecha actualització

---

Persona responsable

---

## Utensilios

---

Estropajos y bayetas

---

Escobas

---

Cubos y palo de fregar

---

Otros

---

## Equipos de limpieza

---

Túnel de lavado

---

Limpieza a vapor

---

Lavavajillas automático

---

Limpia vasos

---

Equipos alta presión

---

Otros

---



03.

# PLAN DE CONTROL DE PLAGAS





## ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE UN CONTROL DE PLAGAS?

Los animales, como insectos y roedores, pueden ser una importante fuente de contaminación cuando entran en contacto con los alimentos.

Es muy importante para prevenir las plagas:

- **Mantener la instalación en orden y en buen estado de limpieza y desinfección**
- **Un buen estado de mantenimiento de las infraestructuras, como paredes, techos y suelos. Evitar agujeros y grietas es importante para prevenir la entrada y salida de animales indeseables.**
- **Tener barreras físicas que sean necesarias, como mosquiteras, puertas, desagües con sifones y tapas...**
- **Si es necesario realizar un tratamiento, es necesario contratar a una empresa especializada en control de plagas. Debe estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios plaguicidas (ROESP).**

Este plan consta de una ficha descriptiva con las medidas preventivas y de higiene que se aplican en el establecimiento para prevenir la presencia de plagas en el mismo.

### ¡RECUERDA!

- **No se pueden aplicar productos para combatir plagas por cuenta propia. Es necesario que éstos sean aplicados por una empresa autorizada.**

# PLAN DE CONTROL DE PLAGAS.

## FICHA DESCRIPTIVA

Fecha actualització

Persona responsable

Se dispone de contrato con una empresa externa para el control de plagas

Si\*

No

Nombre de la empresa

Núm. ROESP

\* En caso afirmativo, es necesario disponer de la siguiente documentación: Contrato en vigor con empresa de control de plagas, Plano instalación con indicación de puntos de control, Carnet manipuladores (aplicadores de productos), Fichas técnicas y de seguridad de los productos que se aplican, Informes de las actuaciones realizadas en la instalación de plagas por cuenta propia. Es necesario que éstos sean aplicados por una empresa autorizada.

### Medidas preventivas para evitar la entrada y permanencia de plagas

#### BARRERAS FÍSICAS

Mosquiteras: intactas i sin roturas

Puertas

Aparatos contra insectos

"Insectocutor" per electrocució

"Insectocutor" con lámina adhesiva

Desagües con sifón y tapa

Suelo, paredes y techos en buen estado (sin grietas ni agujeros)

#### BARRERAS MECÁNICAS

Cebo ( trampa con comida)

Trampas mecánicas

#### BARRERES BIOLÓGICAS

Trampas con feromonas

### Medidas higiénicas

Productos alimentarios, depósitos o cisternas de agua correctamente protegidos

Retirada de basuras correcta

Ausencia de líquidos acumulados en el suelo

Estiba correcta de los alimentos en los almacenes, cámaras y zonas de manipulación.

04.

# PLAN DE FORMACIÓN







## ¿PORQUÉ ES IMPORTANTE LA FORMACIÓN?

Es necesario que todo el personal que manipula los alimentos tengan formación en higiene alimentaria para poder desarrollar correctamente su trabajo y evitar riesgos para la salud en las personas destinatarias de la comida.

Desde el Ayuntamiento se recomienda que como mínimo la formación se haga:

- **Para manipuladores de alto riesgo: cada 3 años**
- **Para manipuladores de bajo riesgo: cada 5 años**

La clasificación de los manipuladores en alto o bajo riesgo, dependerá del tipo de alimento que se manipula y del tipo de manipulación que se lleva a cabo.

Per ejemplo se consideran alimentos de alto riesgo la carne cruda, carne picada, pescado, marisco, leche cruda, platos preparados, pastelería con cremas y/o natas, huevos y ovoproductos.. y de bajo riesgo alimentos como productos cárnicos curados, pesca salada, cereales, pasta seca, galletas, mieles y azúcares, aceites y grasas, chocolate, etc.

En referencia al tipo de manipulación no conlleva el mismo riesgo sanitario la manipulación directa de los alimentos que otras tareas que no impliquen manipulación. Por eso, se debe tener en cuenta los diferentes factores en cada caso para valorar de que tipo de manipulación se trata.

Si como resultado de una inspección sanitaria se considera que los conocimientos no se han conseguido correctamente y que no se aplican las medidas correctas de higiene en el lugar de trabajo, se pide al responsable del establecimiento la realización de nuevos cursos de formación en higiene alimentaria.

Es importante recordar que es responsabilidad del titular del establecimiento garantizar que el personal manipulador de los alimentos disponga de la formación adecuada en higiene y seguridad alimentaria, adaptada a la su actividad laboral y que las condiciones de trabajo sean las adecuadas para poder aplicar correctamente los conocimientos adquiridos.

## ¡RECUERDA!

---

Se ha de disponer in situ de los certificados de formación de todo el personal manipulador con los siguientes datos:

- **Nombre de la empresa/persona formadora**
- **Fecha de la formación**
- **Nombre y lugar de trabajo de la persona que ha recibido la formación**
- **Contenidos**

05.

# PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD





## ¿POR QUÉ ES NECESARIO HACER UN CONTROL DE PROVEEDORES?

El objetivo de hacer un control de proveedores es evitar que las materias primas y otros productos alimentarios de los cuales se abastezca el establecimiento conlleven un riesgo para la seguridad alimentaria.

Es importante realizar un buen control en la recepción de materias primas, ya que si se aceptan, se asume la responsabilidad de todos aquellos que lo manipularon anteriormente. Por esta razón es importante llevar el control en el mismo momento de recibir el producto, para poder rehusarlo en caso de no conformidad.

La persona responsable de recibir la mercancía debe:

- **Atender al proveedor de mercancía.**
- **Hacer los controles necesarios, visuales y de temperatura,** para comprobar si se cumplen las especificaciones:
- **Control de la documentación.** La mercancía debe ir acompañada del albarán de entrega, donde conste los datos del proveedor, el número de albarán y la fecha de entrega de la mercancía, así como la relación de productos y las cantidades de cada uno de ellos. Pueden aparecer otros datos según el proveedor (nº de cliente, nº de lote del producto, etc...)

### ¡RECUERDA!

- Es importante **CONSERVAR** los albaranes en el establecimiento donde conste el LOT o como mínimo la referencia de los productos comprados.
- Si hay cualquier incidencia en la recepción de productos, se debe anotar en el registro de incidencias.

# CONDICIONES DE RECEPCIÓN Y ALMACENAJE

## ESPECIFICACIONES DE COMPRA POR PRODUCTO

Temperaturas de recepción de los productos		
PRODUCTOS	Tª RECEPCIÓN	OTRAS ESPECIFICACIONES
Carne	≤+7°C	Aspecto característico. Color y olor
Casquería	≤+3°C	Aspecto característico. Color y olor
Productos cárnicos (embutidos)	Según la Tª indicada en la etiqueta	Aspecto característico. Color y olor
Carne de aves, conejo y caza menor	≤+2°C	Aspecto característico. Color y olor
Carne de caza mayor	≤+7°C	Aspecto característico. Color y olor
Carne picada	≤+2°C	Aspecto característico. Color y olor
Preparados cárnicos obtenidos de carne picada	≤+4°C	Aspecto característico. Color y olor
Ovoproductos refrigerados	≤+4°C	Envase íntegro. Fecha de caducidad
Productos pesqueros refrigerados	Con hielo y / o en cámaras frigoríficas y siempre a la Tª de fusión del hielo	Aspecto característico. Color y olor.
Productos pesqueros refrigerados	Con hielo y / o en cámaras frigoríficas y siempre a la Tª de fusión del hielo	Aspecto característico. Color y olor.
Leche pasteurizada y productos lácteos	0-8°C	Envase íntegro. Fecha de caducidad
Frutas y verduras	No requieren transporten a Tª regulada	Aspecto característico. Frescos. Sin presencia de mohos ni plagas.
4ª Gamma	≤+4°C	Aspecto característico. Frescos. Sin presencia de mohos ni plagas.
Platos preparados	<24 horas: ≤8°C   >24 horas: ≤4°C	Envase íntegro.
Platos preparados calientes	≥65°C	Envase íntegro, bien tapados
Productos congelados	≤-18°C	Envases íntegros. Fecha de caducidad

Las temperaturas de recepción pueden tener una variación de +3°C.

**ENVASES:** Los envases deben estar íntegros, sin golpes, y limpios.

**FECHA DE CADUCIDAD:** Si el margen es corto, se necesita evaluar si se puede utilizar el producto de forma inmediata.

**ALBARANES:** Toda mercancía debe ir acompañada de albarán comercial. En el albarán debe constar la identificación del producto, la identificación del suministrador, el peso, la cantidad del producto o el número de registre sanitario.

**ETIQUETAJE:** Los productos envasados han de ir etiquetados. En la etiqueta debe constar el nombre del producto con los ingredientes, la fecha de envasado, la fecha de caducidad, el método de conservación, nº de registro o identificación del fabricante. También han de constar los alérgenos o han de quedar ben reflejados en la relación de ingredientes.

**VEHÍCULO DE TRANSPORTE:** Deben estar en buenas condiciones de higiene y en la Tª adecuada según el tipo de alimento que se transporta.

**TRANSPORTISTA:** El transportista debe seguir unas normas de higiene correctas. El vestuario debe estar limpio y las manipulaciones que fa realiza deben ser correctas.

# ¡RECUERDA!

Por su naturaleza **se debe tener especial atención con los siguientes productos:**

<p><b>CARNE Y ELABORADOS CÁRNICOS</b></p>	<p>Deben llegar en camiones refrigerados o isotérmicos procedentes de establecimientos de la lista propia de proveedores autorizados. Las temperaturas de transporte deben de ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne: +7°C</li> <li>• Vísceras: +3°C</li> <li>• Carne picada: +2°C</li> </ul> <p>La carne fresca, vísceras y carne picada deben llevar la marca sanitaria. Se deben comprobar los sellos y documentación.</p> <p>Las carnes de diferentes especies no pueden tener contacto entre ellas ni con los elaborados cárnicos.</p> <p>Se debe controlar el grado de frescura de la carne fresca: comprobar que tiene un buen aspecto, de color rojo intenso, con consistencia tersa, y brillante cuando se filetea, la olor propia y sin exudación. Las piezas de carne deben estar evisceradas i desangradas, sin edemas ni hematomas.</p>
<p><b>PESCADO</b></p>	<p>Cubierto de hielo, aspecto "vivo", ojos brillantes, consistencia tersa, escamas adheridas a la piel, branquias de color rojo intenso, sin parásitos y sin golpes.</p>
<p><b>HUEVOS</b></p>	<p>Concha intacta, limpia. Etiquetados o identificados</p>
<p><b>MOLUSCOS BIVALVOS Y CRUSTÁCEOS</b></p>	<p>Deben llegar siempre en envases cerrados y con la marca sanitaria. Deben estar vivos en el momento de la compra. Se debe guardar la marca sanitaria o albarán de la compra como mínimo sesenta días.</p>
<p><b>CONGELADOS</b></p>	<p>El transporte se debe realizar con vehículos a temperatura regulada, respetando la temperatura óptima de -18°C (mínimo -15°C).</p> <p>Se debe respetar en todo momento la cadena de frío y evitar las fluctuaciones de temperatura.</p> <p>Se debe hacer un control visual para detectar si los productos han sufrido cambios importantes de temperatura (ausencia de escarcha, ausencia de colores anormales, que los envases no estén mojados o blandos, que el producto no presente reblandecimiento perceptible a la presión de los dedos, etc.)</p>
<p><b>FRUTA Y VERDURA</b></p>	<p>Se debe seleccionar la mercadería en el momento de la recepción. Se deben eliminar las partes más sucias y que presenten desperfectos. Se puede devolver, si es necesario.</p> <p>Es necesario cambiar las cajas que estén mojadas o sucias, o las cajas de madera.</p> <p>Se han de eliminar los productos con plagas visibles. Se pueden devolver, si es necesario.</p>

## ¿QUÉ ES LA TRAZABILIDAD?

La trazabilidad permite, en cualquier momento, y a través de un sistema de identificación, localizar y realizar seguimiento de un producto alimentario durante todo el proceso de producción y comercialización. La trazabilidad es clave para investigar el origen de un posible problema y poder demostrarlo.

En el caso que en vuestro establecimiento se realicen elaboraciones, como por ejemplo croquetas, cada producción debe tener una ficha de elaboración donde consten los ingredientes utilizados, la marca/proveedor de los ingredientes y el número de lote.

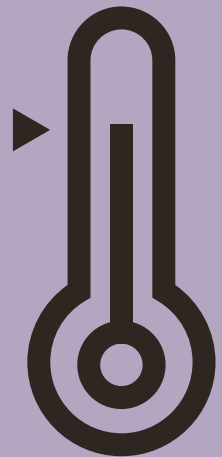






06.

# PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS





## ¿POR QUÉ ES NECESARIO LLEVAR A CABO EL CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS?

El objetivo del Plan de control de temperaturas es asegurar la temperatura adecuada de cada producto a fin de garantizar la calidad y óptima conservación de todas las etapas de producción: recepción, almacenaje, preparación, conservación y transporte.

En este plan se deben describir los aparatos tanto de conservación en frío como en caliente que se encuentran en el establecimiento, así como un registro mensual o por equipo (según el que se adapte más vuestra instalación) de las temperaturas de los aparatos con T<sup>a</sup> regulada.

### ¡RECUERDA!

Por encima de los 4°C y por debajo de los 65°C se favorece el crecimiento microbiológico. Por esta razón es importante mantener los alimentos que necesitan conservación en frío por debajo de los 4°C y los que necesitan conservación mediante calor por encima de 65°C.

#### **Equipos de refrigeración**

Respetar la T<sup>a</sup> de conservación de cada producto y abrir las puertas lo menos posible para mantener la cadena de frío. Si hay diferentes productos

almacenados siempre se debe respetar la T<sup>a</sup> del producto que debe estar a la T<sup>a</sup> más baja. Como referencia los equipos de refrigeración deben estar a una temperatura de 4°C y los equipos de congelación a -18°C.

No sobrepasar la capacidad de carga de los equipos y facilitar así la circulación de aire entre los productos dejando una separación entre ellos.

Es importante separar los alimentos crudos de los cocidos para evitar contaminaciones cruzadas.



07.

# PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS





## ¿ POR QUÉ ES NECESARIO REALIZAR UN CONTROL DE ALÉRGENOS?

Hay personas alérgicas y/o intolerantes a algunos alimentos. Las reacciones alérgicas pueden ser leves o muy graves y provocar la muerte de la persona alérgica si se ingiere por error el alimento que contiene el alérgeno.

Por normativa, el *Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo sobre la información facilitada al consumidor*, y el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, es obligatorio que cualquier establecimiento alimentario disponga de la información sobre los alérgenos que contienen los productos que venden y/o sirven.

### ¿ QUÉ INFORMACIÓN SE DEBE OFRECER AL CONSUMIDOR?

El establecimiento debe disponer de la información escrita y actualizada sobre el contenido de los alérgenos en los productos.

Esta información puede estar en forma de ficha de producción por cada producto, o un listado de los platos que se elaboran con la relación de alérgenos que contienen (a partir de las fichas de producción), dependiendo del tipo de producción que es haga o de la variabilidad en la composición de los productos.

**El establecimiento debe tener un cartel visible que indique:**

*“Este establecimiento dispone de información sobre los alérgenos de los sus productos” Reglamento (UE) 1169/2011”.*

Encontrareis un modelo de cartel en [www.diba.cat/web/consum/al-lergens](http://www.diba.cat/web/consum/al-lergens)

La información se puede proporcionar oralmente, pero siempre se debe disponer de manera escrita o en soporte electrónico en el mismo establecimiento.

La información debe estar a disposición del personal del establecimiento, de las personas consumidoras que la soliciten y también de las autoridades de control oficial.

La relación de alérgenos de declaración obligatoria son:



**Cereales que contienen gluten:** trigo, centeno, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados



**Crustáceos** y productos a base de crustáceos



**Huevos** y productos a base de huevo



**Pescado** y productos a base de pescado



**Cacahuetes** y productos a base de cacahuetes



**Soja** y productos a base de soja



**Leche** y sus derivados (incluida la sin lactosa)



**Frutos secos:** almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, nueces del Brasil, pistachos, macadamias y productos derivados



**Apio** y productos derivados



**Mostaza** y productos derivados



**Sésamo** y productos a base de sésamo



**Anhídrido sulfuroso** y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como a SO<sub>2</sub>



**Altramuces** y productos a base de altramuces



**Moluscos** y productos a base de moluscos



# COMO CUMPLIMENTAR LA FICHA DE PRODUCCIÓN:

La ficha de producción puede ser “fija” si no hay variaciones en la elaboraciones, o se debe hacer cada vez que se haga una elaboración si hay cambios en los ingredientes, ya sea porque se añade o se saca un ingrediente o cambia la marca, ya que un cambio de marca puede implicar una variación en la composición de los alérgenos.

## SE DEBE INFORMAR

---

- **Nombre del plato/preparación**
- **Fecha de revisión:** si es una ficha fija y si hay algún cambio, o simplemente queréis verificar que todo es correcto, podéis informar la fecha de revisión.
- **Fecha de elaboración:** en caso que no sea una ficha fija y son fichas que se hacen para cada elaboración, se debe informar de la fecha.
- **Nº raciones:** indicar para cuantas raciones corresponde la ficha.
- **Relación de ingredientes:**
  - Se deben incluir todos los ingredientes, especias y condimentos incluidos.
  - Se debe incluir la marca
  - La cantidad (según las raciones que se hayan indicado anteriormente)
  - Unidades (gramos, litros, piezas, etc...)
- **Elaboración:** resumen del proceso de elaboración del plato.
- **Relación de alérgenos:** Se deben indicar todos los alérgenos que pueden contener el plato. Por eso necesario revisar las etiquetas de todos los ingredientes.

## ¡RECUERDA!

---

Estas fichas deben estar disponibles para los clientes que lo soliciten y por las autoridades sanitarias si lo requieren.









Ajuntament  
de Santa Coloma  
de Gramenet

Departament de Protecció de la Salut, Seguretat Alimentària,  
Servei de Salut Pública i Atenció als Consumidors

