

Circular núm. 83  
Madrid, 19 de Junio de 2013

Estimados Asociados:

Adjunto os damos traslado del informe elaborado por el Servicio Veterinario de la Asociación, para recordaros las pautas sanitarias obligatorias a cumplir a diario en los puestos.

LA JUNTA DIRECTIVA

## **Pautas obligatorias a cumplir a diario en los puestos y que son inspeccionadas por el Servicio Veterinario del Ayuntamiento de Madrid**

Para el correcto funcionamiento de la nave de pescados en cuanto a medidas higiénico-sanitarias, es necesario el cumplimiento de la **Guía de Buenas Prácticas**.

**-¡Todos los trabajadores de la nave, deben habersele leído y cumplirla!**

El objetivo de las auditorias del Servicio Veterinario del Ayuntamiento es controlar y corroborar la aplicación de la Guía y para ello **los registros de la misma tienen que corresponder a la realidad del puesto**.

Puntos a tener en cuenta:

### **1. Buenas Prácticas de Manipulación:**

#### **Personal:**

Todos los trabajadores deben aplicar los conceptos aprendidos en el curso de Manipulador de Alimentos, cualquier incumplimiento puede ser sancionado porque una vez hecho el curso se da por sentado que los conceptos mínimos para trabajar en la nave los tienen.

**Recordar que está prohibido fumar, beber, comer, masticar chicle y escupir en la nave.**

Es obligatorio usar una vestimenta adecuada.

Es necesario aseo adecuado e higiene del personal. Así como mantener los vestuarios y las taquillas ordenadas.

#### **Productos pesqueros:**

Tanto el almacén como la zona de exposición permanecerá ordenada y limpia. Se recomienda para la zona de exposición que cada puesto cuente con un **cubo/contenedor de basuras** y así se evitan las cajas, plásticos, flejes, cartones... por el suelo. Sino, se debe sacar la basura constantemente a los contenedores que Mercamadrid tiene habilitados en el muelle.

Los productos tienen que estar siempre sobre **palés de plástico**. **Nunca** sobre el suelo. Importante para los productos de la pesca frescos, y más con las fechas en las que estamos entrando controlar la temperatura de los productos echando **hielo** durante las horas de exposición.

## **2. Limpieza y desinfección:**

Los locales deben conservarse limpios y en buen estado de limpieza. Es importante que la información que aparezca en el registro de limpieza se corresponda con la realidad, y para ello hay que **limpiar el puesto a diario con agua y jabón** y una vez limpio el responsable de la actividad debe **rellenar la hoja de limpieza**. Es importante adquirir la rutina de esta tarea para que se realice a diario.

Los veterinarios comprueban la limpieza del local y para cerciorarse del uso de jabón a diario sobre el suelo pueden pedir la factura de los productos de limpieza para hacerse una idea del gasto aproximado.

**Los productos de limpieza** una vez usados hay que guardarlos en un armario o arriba en la oficina, alejados de la zona de exposición de productos.

## **3. Plan de mantenimiento:**

Las instalaciones, equipos y utensilios empleados deben mantenerse en adecuadas condiciones de conservación.

Mantenimiento de paredes sin desconchones, la pintura debe estar en buen estado, no puede haber presencia de óxido.

Las puertas de las cámaras deben cerrarse correctamente y no puede haber acumulo de hielo. Los puntos de luz deben estar siempre protegidos.

Se debe anotar la temperatura de las cámaras y expositores diariamente como mínimo dos veces al día.

**Llevar al día el registro de mantenimiento.**



#### **4. Formador de Manipuladores:**

Es obligatorio que todos los trabajadores del puesto hayan hecho el curso de Manipulador de alimentos.

Hay que tener archivados y localizados los **diplomas del curso junto con el programa y libro** del curso.

#### **5. Trazabilidad:**

Debe estar al día y corresponderse la información electrónica y las existencias. Es obligatorio el cierre de lotes con las partidas correspondientes a cada lote.

#### **6. Etiquetado:**

Comprobar el etiquetado correcto de todas las cajas.

#### **7. Control de proveedores:**

Ficha con la identificación de todos los proveedores indicando la razón social, dirección y teléfono, y número de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.

El control de los proveedores, se puede llevar a cabo a través de las siguientes páginas de internet:

- Empresas nacionales:  
[www.aesan.msc.es](http://www.aesan.msc.es) - En la parte referente al Registro General Sanitario de Alimentos - acceder al buscador.
- Empresas Comunitarias:  
[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/list_en.htm)
- Empresas pertenecientes a terceros países:  
[http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third\\_country/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/establishments/third_country/index_es.htm)

**¡Recordar que los documentos hay que guardarlos durante dos años!**

Una vez recibido el parte de auditoría realizado por los veterinarios del ayuntamiento, el mayorista cuenta con un plazo de 15 días para responder a las no conformidades resaltadas.