



Asociación Sindical de
Detallistas de Huevos,
Aves y Caza



GUÍA DIGITAL SOBRE SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTICIA



Este documento ha sido elaborado en el marco del CONVENIO de colaboración de 5 de marzo de 2026 entre la **Comunidad de Madrid** (Consejería de Economía, Hacienda y Empleo) y la Asociación Sindical de Detallistas de Huevos, Aves y Caza de la Provincia de Madrid (**ASDHAC**). Su objetivo es ofrecer una herramienta práctica para apoyar la formación y profesionalización de las empresas y profesionales del sector. La guía busca contribuir a la mejora de la gestión empresarial, la seguridad e higiene, la sostenibilidad, la gestión de residuos, la trazabilidad y otros aspectos relacionados con la continuidad y profesionalización de la actividad comercial, proporcionando información útil y aplicable a los asociados.

índice

1. Introducción	5
2. Objetivos de la guía.....	6
3. Normativa básica aplicable en seguridad alimentaria	8
1. Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene	8
2. Real Decreto 1021/2022 para comercios al por menor	8
3. Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria.....	8
4. Seguridad alimentaria en comercios de aves, huevos y caza	10
5. Sistema de autocontrol y APPCC.....	12
5.1. Prerrequisitos básicos	13
5.2. Identificación de peligros.....	15
5.3. Medidas preventivas y correctoras.....	17
5.4. Registros obligatorios	20
6. Higiene personal de los manipuladores	23
7. Buenas prácticas de manipulación.....	26
7.1. Manipulación de aves.....	26
7.2. Manipulación de huevos.....	27
7.3. Manipulación de productos de caza.....	28
7.4. Prevención de contaminación cruzada	28
8. Control de temperaturas y cadena de frío	30

9. Limpieza y desinfección del establecimiento.....	34
9.1. Superficies, vitrinas y utensilios	35
9.2. Cámaras frigoríficas	37
9.3. Productos de limpieza y desinfección	38
10. Control de alérgenos e información al consumidor	40
11. Trazabilidad de productos	44
12. Control de proveedores y materias primas	48
13. Gestión de residuos y SANDACH desde el punto de vista higiénico-sanitario	50
14. Protocolos ante incidencias sanitarias	52
14.1. Producto no conforme	52
14.2. Rotura de cadena de frío.....	53
14.3. Sospecha de contaminación	54
14.4. Reclamaciones o alertas alimentarias	55
15. Checklist práctico de seguridad e higiene alimentaria	57
16. Modelos de registros y documentación de apoyo	59
17. Preguntas frecuentes	64
18. Conclusiones y recomendaciones finales	67

1. Introducción

La seguridad alimentaria es esencial para proteger la salud de los consumidores y garantizar el correcto funcionamiento de los comercios minoristas de aves, huevos y productos de caza. Estas materias primas pueden contaminarse por microorganismos, sustancias químicas o cuerpos extraños durante la recepción, el almacenamiento, la preparación, la elaboración, el envasado, la exposición o la venta. Por ello, la seguridad alimentaria debe basarse en la prevención y el control de todas las operaciones, no únicamente en la comprobación del producto final.

Para garantizar unas condiciones adecuadas, es necesario disponer de instalaciones y equipos en buen estado, así como de procedimientos claros de trabajo. La limpieza y desinfección, el control de temperaturas, la higiene personal, la prevención de plagas, la calidad del agua, el mantenimiento, la gestión de residuos y la trazabilidad deben aplicarse de forma coordinada. Cualquier deficiencia puede favorecer la contaminación y comprometer la seguridad de los alimentos.

El sistema de autocontrol permite identificar los riesgos propios de cada establecimiento y establecer medidas preventivas. Dentro de este sistema, el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) facilita la identificación de peligros relevantes y la definición de controles, límites, responsables, frecuencias de vigilancia y medidas correctoras. Su finalidad es actuar antes de que se produzca un problema y evitar que los alimentos inseguros lleguen al consumidor.

Los procedimientos deben adaptarse a las características del comercio, teniendo en cuenta los productos, el volumen de actividad, las instalaciones, los equipos y las operaciones realizadas. El control de la cadena de frío es fundamental para evitar el crecimiento de microorganismos. También debe prevenirse la contaminación cruzada, separando los alimentos crudos de los listos para el consumo y utilizando correctamente utensilios, recipientes y superficies.

La higiene de los manipuladores requiere ropa adecuada, lavado frecuente de manos y conductas que eviten la contaminación. El personal debe saber actuar ante heridas, síntomas de enfermedad, roturas de envases o contaminaciones accidentales.

La información al consumidor y la trazabilidad permiten identificar los productos, conocer su procedencia y facilitar su retirada ante incidencias o alertas. Asimismo, los residuos y los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) deben separarse, almacenarse y retirarse correctamente para evitar contaminaciones, malos olores y plagas.

Esta guía ofrece principios preventivos, buenas prácticas, criterios de control y modelos de registros para implantar o mejorar el autocontrol. Debe revisarse y actualizarse cuando cambien los productos, equipos o procesos. Su eficacia depende de la formación, el compromiso y la participación de todo el personal, mediante una vigilancia constante y una mejora continua.

2. Objetivos de la guía

La presente guía tiene como finalidad proporcionar a los titulares, responsables y trabajadores de los comercios minoristas de aves, huevos y productos de caza una herramienta práctica para aplicar las normas de seguridad e higiene alimentaria, organizar la actividad diaria y prevenir riesgos que puedan afectar a la salud de los consumidores.

Sus objetivos principales son:

- o Facilitar el conocimiento y cumplimiento de los requisitos básicos de higiene y seguridad alimentaria.
- o Identificar los peligros asociados a la recepción, almacenamiento, manipulación, elaboración, exposición, venta y transporte de los alimentos.
- o Promover una cultura de prevención basada en el autocontrol y la responsabilidad de todo el personal.
- o Explicar los principios del APPCC y su relación con los planes de higiene y los procedimientos de autocontrol.
- o Establecer criterios para la limpieza, desinfección, mantenimiento y organización de las instalaciones, así como para la prevención y el control de plagas.
- o Mejorar las prácticas de higiene personal, especialmente el lavado de manos, la ropa de trabajo, el estado de salud y las conductas durante la manipulación.
- o Prevenir la contaminación cruzada entre alimentos crudos y listos para el consumo, superficies, utensilios y equipos.
- o Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío y el control de temperaturas en todas las fases de la actividad.
- o Proporcionar recomendaciones específicas para la manipulación segura de aves, huevos y productos de caza, así como para la selección, recepción y almacenamiento de proveedores y materias primas.
- o Facilitar el uso de registros que acrediten la realización de controles y la gestión de incidencias.
- o Mejorar la trazabilidad, la identificación de los alimentos y la información facilitada al consumidor, incluyendo la gestión de alérgenos.
- o Establecer pautas para la gestión higiénico-sanitaria de residuos y SANDACH.



- o Definir actuaciones ante productos no conformes, roturas de la cadena de frío, sospechas de contaminación, reclamaciones o alertas alimentarias.
- o Facilitar la formación del personal, la adopción de medidas correctoras y la revisión periódica de los procedimientos.

Estos objetivos deben adaptarse a las características de cada establecimiento. La guía constituye una herramienta de consulta y mejora continua que permite revisar los procesos, corregir deficiencias y mantener unas condiciones adecuadas de seguridad alimentaria.

3. Normativa básica aplicable en seguridad alimentaria

La actividad de los comercios minoristas de aves, huevos y caza se rige por un marco normativo europeo y nacional que busca garantizar la seguridad alimentaria. El operador del establecimiento asume la responsabilidad principal, debiendo traducir las normas en prácticas diarias como autocontrol, formación, limpieza y trazabilidad.

1. Reglamento (CE) 852/2004 sobre higiene

Constituye el pilar básico de higiene alimentaria aplicable en toda la cadena. Sus obligaciones principales exigen:

- o **Instalaciones higiénicas:** Mantener espacios limpios, evitar contaminaciones cruzadas y controlar plagas.
- o **Gestión operativa:** Garantizar agua potable, correcta gestión de residuos y uso de utensilios aptos.
- o **Autocontrol:** Implementar sistemas basados en los principios del APPCC y conservar los registros pertinentes.
- o **Formación:** Capacitar al personal en higiene personal, conservación de alimentos y control de temperaturas.

2. Real Decreto 1021/2022 para comercios al por menor

Adapta los requisitos higiénico-sanitarios a las características específicas de la venta directa al consumidor y actividades complementarias (despiece, troceado o elaboración). Su aplicación considera el tipo de producto, volumen y existencia de obrador. Obliga a:

- o Organizar los espacios para proteger los alimentos frente a contaminaciones.
- o Controlar materias primas, tiempos, temperaturas y superficies de trabajo.
- o Gestionar adecuadamente los productos no conformes y mantener la trazabilidad.

3. Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria

Regula los datos facilitados al consumidor para garantizar elecciones seguras y fundamentadas, abarcando tanto productos envasados como no envasados. Sus puntos clave son:



- o **Veracidad:** La información debe ser exacta, clara, accesible y sin inducir a error.
- o **Requisitos en envasados:** Incluir denominación, ingredientes, alérgenos, fecha de caducidad, lote y país de origen.
- o **Productos no envasados:** Es obligatorio informar sobre sustancias que causan **alergias** o **intolerancias** antes de finalizar la compra.
- o **Gestión práctica:** Actualizar fichas técnicas, evitar mezclar lotes y formar al personal que atiende al público para prevenir riesgos cruzados.

4. Seguridad alimentaria en comercios de aves, huevos y caza

La seguridad alimentaria en los comercios minoristas de aves, huevos y productos de caza exige un control integral desde la recepción hasta la venta final, ya que las características de estos productos implican un riesgo microbiológico que requiere una atención especial.

Para garantizar que sean aptos para el consumo, no basta con mantener limpio el establecimiento, sino aplicar medidas coordinadas que prevengan la contaminación y aseguren una conservación adecuada.

La prevención comienza en la selección de proveedores y en una rigurosa recepción donde se comprueban los envases, las temperaturas, el etiquetado y la trazabilidad, separando inmediatamente cualquier mercancía defectuosa para evitar riesgos.

Asimismo, las instalaciones y superficies deben mantenerse ordenadas y desinfectadas, organizando el espacio de trabajo para impedir el contacto entre productos crudos y listos para el consumo.





El control estricto de la cadena de frío en cámaras y vitrinas es vital, al igual que la protección de los alimentos expuestos frente a cualquier fuente de contaminación ambiental o manipulación indebida. Por su parte, los manipuladores deben cumplir con estrictas normas de higiene personal, utilizando ropa limpia, lavándose las manos frecuentemente y absteniéndose de trabajar si presentan síntomas de enfermedad.

Del mismo modo, resulta obligatorio proporcionar información clara y veraz al consumidor sobre alérgenos, ingredientes y conservación, así como mantener un sistema de trazabilidad que permita relacionar cada producto con su proveedor y lote.

Finalmente, la gestión adecuada de residuos para evitar plagas, el mantenimiento preventivo de equipos y la verificación periódica mediante registros y medidas correctoras completan este sistema.

En definitiva, la aplicación constante de buenas prácticas, la formación del personal y la revisión continua de los procedimientos son imprescindibles para reducir los riesgos, proteger la salud de los consumidores y afianzar la confianza en el comercio.

5. Sistema de autocontrol y APPCC

El sistema de autocontrol es el conjunto organizado de procedimientos, medidas preventivas, controles y registros que debe aplicar cada establecimiento para garantizar que los alimentos se reciben, almacenan, manipulan, elaboran, conservan y comercializan en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas.

Su finalidad es prevenir los peligros que puedan afectar a la seguridad de los productos y demostrar que las operaciones se realizan bajo unas condiciones controladas.

En los comercios minoristas de aves, huevos y productos de caza, el sistema de autocontrol debe adaptarse a la actividad concreta del establecimiento. No será igual en un comercio que únicamente vende productos envasados que en otro que realiza despiece, troceado, preparación, elaboración, envasado o venta de alimentos sin envasar.

En todos los casos, deberá abarcar las fases que se desarrollen realmente, desde la selección de proveedores y la recepción de las materias primas hasta la exposición, la venta y, cuando proceda, el transporte o reparto.

El análisis de peligros y puntos de control crítico, conocido como APPCC, constituye una herramienta preventiva que permite identificar los peligros relevantes, determinar las etapas en las que pueden aparecer y establecer medidas para evitarlos o reducirlos.

El sistema debe integrarse con los planes de higiene y con las buenas prácticas de trabajo, de manera que los controles no se limiten a una revisión final del producto, sino que se apliquen durante todo el proceso.

La implantación del autocontrol requiere que el titular del establecimiento asuma la responsabilidad de su aplicación y que el personal conozca sus funciones.

En función del tamaño y la complejidad del comercio, podrá existir una persona responsable o un equipo encargado de coordinar los procedimientos, revisar los registros, comprobar el cumplimiento de las medidas y proponer mejoras.

El sistema APPCC se basa en los siguientes principios generales:

- o Identificar los peligros que deben prevenirse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.
- o Determinar los puntos de control crítico en las fases en las que el control sea esencial para garantizar la seguridad del alimento.
- o Establecer límites críticos que permitan diferenciar entre una situación aceptable y una desviación.

- o Implantar procedimientos de vigilancia para comprobar que los puntos de control se mantienen bajo control.
- o Definir medidas correctoras para aplicar cuando se detecte una desviación.
- o Establecer procedimientos de verificación que permitan comprobar que el sistema funciona correctamente.
- o Conservar documentos y registros que demuestren la aplicación efectiva de los controles.

El sistema debe ser flexible y proporcional a los riesgos reales. La simplificación de procedimientos no puede suponer la eliminación de controles necesarios, pero sí permite evitar una documentación excesiva cuando la actividad presenta pocos peligros o se limita a operaciones sencillas.

En cualquier caso, la empresa debe poder demostrar que ha identificado los riesgos relevantes y que dispone de medidas eficaces para controlarlos.

También será necesario revisar el sistema cuando se produzcan cambios en los productos, proveedores, instalaciones, equipos, personal, métodos de trabajo o formas de venta. Una modificación aparentemente sencilla, como incorporar una nueva elaboración, cambiar una cámara frigorífica, comenzar a vender alimentos sin envasar o introducir un nuevo sistema de reparto, puede generar peligros que obliguen a actualizar los procedimientos.

5.1. Prerrequisitos básicos

Los prerrequisitos son las condiciones y prácticas generales de higiene que deben estar implantadas antes de aplicar el APPCC. Constituyen la base del sistema de autocontrol y permiten mantener un entorno de trabajo adecuado para la manipulación segura de los alimentos.

En un comercio de aves, huevos y caza, los principales prerrequisitos deben incluir, como mínimo, los siguientes aspectos:

- o Formación e higiene del personal. El personal debe recibir formación relacionada con sus tareas, conocer los riesgos de los alimentos que manipula y aplicar correctamente las normas de higiene personal, lavado de manos, uso de ropa de trabajo y prevención de contaminaciones.
- o Limpieza y desinfección. Debe existir un plan que indique qué instalaciones, equipos, superficies y utensilios se limpian, con qué productos, mediante qué procedimiento, con qué frecuencia y quién realiza cada tarea.

- o Control del agua. El agua utilizada en operaciones de limpieza, preparación, manipulación o contacto con alimentos debe ser adecuada para el uso previsto. Cuando proceda, deben realizarse los controles y mantenimientos necesarios de las instalaciones de suministro.
- o Mantenimiento de instalaciones y equipos. Las cámaras, vitrinas, mesas, máquinas, utensilios, sistemas de ventilación, desagües, puertas y demás elementos deben mantenerse en buen estado. Las averías deben corregirse antes de que afecten a la seguridad de los alimentos.
- o Control de plagas. Deben aplicarse medidas preventivas para evitar la entrada y proliferación de insectos, roedores y otros animales. El establecimiento debe mantenerse ordenado, sin acumulación de residuos y con los accesos protegidos.
- o Control de proveedores y materias primas. Los proveedores deben seleccionarse teniendo en cuenta su autorización, fiabilidad, condiciones de transporte, documentación y capacidad para suministrar productos seguros. Las materias primas deben comprobarse en el momento de la recepción.
- o Gestión de residuos y SANDACH. Los residuos y subproductos animales no destinados al consumo humano deben separarse, identificarse, almacenarse temporalmente en condiciones higiénicas y retirarse mediante los procedimientos establecidos.
- o Trazabilidad. Debe existir un sistema que permita conocer la procedencia de los productos, sus lotes, fechas de recepción y destino comercial cuando sea necesario.
- o Control de alérgenos. Deben identificarse los ingredientes y productos que contienen sustancias que pueden causar alergias o intolerancias, así como establecer medidas para evitar contaminaciones cruzadas.
- o Control de temperaturas. Deben definirse los límites de conservación, los equipos de medición, la frecuencia de comprobación y las actuaciones ante desviaciones. Como referencias operativas, el manual de autocontrol contempla la refrigeración general entre 0 y 4 °C, una temperatura de 3 °C para vísceras y despojos, la congelación a -18 °C o inferior y una temperatura orientativa de 15 °C para el obrador, sin perjuicio de los requisitos específicos de cada producto.
- o Almacenamiento y exposición. Los alimentos deben colocarse de forma ordenada, protegidos de la contaminación y separados según su naturaleza, estado de conservación, fecha y condiciones de uso.
- o Control de productos no conformes. Deben establecerse procedimientos para identificar, separar, inmovilizar, devolver o eliminar los productos que no cumplan los requisitos de seguridad, conservación, etiquetado o trazabilidad.

- o Control de productos químicos y materiales en contacto con alimentos. Los productos de limpieza, desinfección y mantenimiento deben almacenarse separados de los alimentos. Los materiales y utensilios que entren en contacto con los productos deben ser aptos para uso alimentario y mantenerse en buenas condiciones.

Cada prerequisite debe contar con una descripción sencilla de las tareas que se realizan, los responsables, la frecuencia de aplicación, los controles previstos y los registros que deben cumplimentarse. No es suficiente con indicar que existe un plan; debe poder comprobarse que se aplica realmente.

5.2. Identificación de peligros

Un peligro alimentario es cualquier agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o cualquier condición del alimento, que pueda causar un efecto perjudicial para la salud. La identificación de peligros permite conocer qué puede salir mal en cada fase de la actividad y establecer medidas para evitarlo.

Los peligros pueden clasificarse en tres grandes grupos:

- o Peligros biológicos: bacterias, virus, parásitos, mohos u otros microorganismos que pueden estar presentes en las materias primas o llegar a ellas durante la manipulación. En las carnes de aves pueden existir microorganismos como consecuencia de la contaminación de origen o de una manipulación incorrecta. En los huevos, los riesgos pueden relacionarse con la cáscara, la conservación o el uso de huevos deteriorados. En los productos de caza deben considerarse los riesgos derivados de su procedencia, manipulación y conservación.
- o Peligros químicos: restos de productos de limpieza y desinfección, lubricantes, sustancias procedentes de equipos, residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes ambientales, aditivos utilizados incorrectamente o ingredientes que no hayan sido declarados y puedan provocar alergias o intolerancias.
- o Peligros físicos: fragmentos de hueso, metal, plástico, vidrio, madera, embalajes, astillas, piezas de equipos deteriorados u otros cuerpos extraños que puedan llegar al alimento.

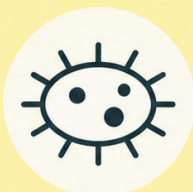
La identificación debe realizarse siguiendo el recorrido real de los productos. Entre las fases que pueden analizarse se encuentran:

- o Compra y selección de proveedores.
- o Transporte y recepción de materias primas.
- o Comprobación de envases, etiquetas, fechas y temperaturas.

- o Almacenamiento en refrigeración o congelación.
- o Descongelación, cuando proceda.
- o Despiece, troceado, preparación o elaboración.
- o Manipulación de huevos y productos de caza.
- o Envasado y etiquetado.
- o Exposición en vitrinas.
- o Venta y entrega al consumidor.
- o Transporte o reparto.

Tipos de peligros alimentarios

Identifica qué puede comprometer la seguridad del alimento.



Biológicos

Bacterias, virus
y parásitos.

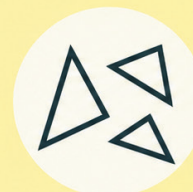
También mohos y
toxinas de origen
microbiano.



Químicos

Residuos de limpieza,
plaguicidas o
medicamentos.

Otros contaminantes
químicos.



Físicos

Fragmentos de vidrio,
metal, plástico
o hueso.

Otros cuerpos
extraños.

La prevención comienza en la recepción y continúa hasta la venta.

En cada fase deben plantearse preguntas como las siguientes:

- o ¿Qué peligro puede aparecer?
- o ¿Cuál puede ser su origen?
- o ¿Qué consecuencias tendría para el consumidor?

- o ¿Es probable que ocurra?
- o ¿Qué medidas existen para prevenirlo?
- o ¿Cómo se comprobará que la medida funciona?
- o ¿Qué debe hacerse si el control no es satisfactorio?

La valoración del riesgo debe considerar tanto la probabilidad de que aparezca el peligro como la gravedad de sus consecuencias. Por ejemplo, una desviación de temperatura en una cámara que contiene carne cruda puede favorecer el crecimiento de microorganismos y afectar a varias partidas. Del mismo modo, la utilización de un utensilio contaminado con restos de productos crudos puede provocar contaminación cruzada de alimentos listos para el consumo.

La identificación de peligros debe revisarse cuando se introduzcan nuevos productos, se modifiquen las recetas, se cambien los equipos, se amplíen las instalaciones o se incorporen nuevas formas de venta. El análisis debe reflejar la actividad real y no limitarse a reproducir un modelo general.

5.3. Medidas preventivas y correctoras

Las medidas preventivas son las actuaciones destinadas a evitar que aparezcan peligros o a reducirlos hasta niveles aceptables. Deben definirse para cada riesgo identificado y aplicarse de forma sistemática por el personal responsable. Entre las principales medidas preventivas que pueden establecerse en el comercio se encuentran:

- o Comprar productos a proveedores controlados y correctamente identificados.
- o Comprobar las condiciones de transporte y recepción.
- o Revisar envases, etiquetas, fechas, lotes, aspecto y temperatura.
- o Mantener los alimentos refrigerados o congelados en las condiciones correspondientes.
- o Evitar que los productos permanezcan fuera de control térmico durante periodos prolongados.
- o Separar alimentos crudos de productos listos para el consumo.
- o Utilizar utensilios diferenciados o limpiarlos y desinfectarlos entre usos.
- o Lavarse las manos antes de manipular alimentos y después de realizar actividades que puedan contaminarlas.

- o Limpiar y desinfectar superficies, equipos, cámaras y vitrinas.
- o Mantener los productos protegidos durante el almacenamiento y la exposición.
- o Controlar los ingredientes y alérgenos de las elaboraciones.
- o Retirar rápidamente los residuos y subproductos.
- o Mantener las instalaciones protegidas frente a plagas.
- o Revisar el estado de conservación de equipos y utensilios.
- o Identificar y conservar la información necesaria para garantizar la trazabilidad.
- o Formar y supervisar al personal.

Cada medida debe indicar quién la realiza, cuándo se aplica, cómo se comprueba y dónde queda registrada. Por ejemplo, el control de la temperatura de una cámara puede realizarlo el responsable de turno al inicio de la jornada y durante la actividad, utilizando un termómetro adecuado y anotando el resultado en una hoja de registro.

Las medidas correctoras se aplican cuando se detecta una desviación respecto a los límites o condiciones establecidos. Deben estar definidas de antemano y ser proporcionales al riesgo. Entre las actuaciones posibles se incluyen:

- o Detener temporalmente la operación afectada.
- o Separar e identificar el producto sospechoso.
- o Inmovilizar la partida hasta determinar su destino.
- o Comprobar el alcance de la incidencia.
- o Evaluar el tiempo y las condiciones a las que ha estado sometido el alimento.
- o Devolver el producto al proveedor cuando proceda.
- o Eliminar el alimento si no puede garantizarse su seguridad.
- o Limpiar y desinfectar las superficies o equipos afectados.
- o Reparar el equipo que haya originado la desviación.
- o Revisar otros productos que puedan estar afectados.

- o Informar al responsable del establecimiento.
- o Reforzar la formación del personal.
- o Revisar el procedimiento para evitar que el problema se repita.

En caso de rotura de la cadena de frío, por ejemplo, no debe limitarse la actuación a volver a conectar la cámara.

Es necesario comprobar la temperatura alcanzada, el tiempo aproximado de exposición, los productos afectados y su estado. La mercancía deberá mantenerse separada hasta que se determine si puede seguir comercializándose o debe retirarse.

Cuando exista sospecha de contaminación cruzada, deben inmovilizarse los alimentos afectados, retirar los utensilios o superficies implicados, realizar una limpieza y desinfección completa y revisar las prácticas que originaron el problema. Si la contaminación puede afectar a alérgenos, la actuación debe ser especialmente rigurosa.

Todas las incidencias deben registrarse indicando, como mínimo:

- o Fecha y hora
- o Persona que detecta el problema
- o Producto, equipo o zona afectada
- o Descripción de la desviación
- o Medidas adoptadas inmediatamente
- o Decisión sobre el producto afectado
- o Responsable de la actuación
- o Resultado de la medida correctora
- o Medidas adoptadas para evitar la repetición

El registro de incidencias debe utilizarse también para analizar las causas. Si un problema se repite, puede indicar que la medida preventiva no es suficiente, que la frecuencia de control es inadecuada o que el personal necesita nuevas instrucciones.

El objetivo no es únicamente corregir el incidente, sino mejorar el sistema de autocontrol.

5.4. Registros obligatorios

Los registros constituyen la evidencia documental de que el sistema de autocontrol se aplica. Deben ser sencillos, legibles, estar actualizados y conservarse durante el tiempo establecido por la normativa o por los procedimientos internos del establecimiento.

En función de la actividad, el comercio debe disponer de registros relacionados con los siguientes aspectos:

- o Formación del personal: fecha de la formación, contenido, trabajador participante y, cuando proceda, entidad o persona que la imparte.
- o Limpieza y desinfección: instalaciones o equipos limpiados, fecha, producto utilizado, responsable y observaciones sobre posibles deficiencias.
- o Control del agua: comprobaciones, mantenimiento de depósitos o instalaciones y resultados de los controles que sean necesarios.
- o Mantenimiento: averías detectadas, equipos afectados, reparaciones realizadas, fecha de intervención y persona o empresa responsable.
- o Control de plagas: revisiones, indicios detectados, medidas preventivas, tratamientos realizados y seguimiento de las actuaciones.
- o Proveedores: identificación del proveedor, productos suministrados, documentación, incidencias y evaluación periódica.
- o Recepción de materias primas: fecha, proveedor, producto, lote, cantidad, temperatura, estado del envase, fecha de caducidad o consumo preferente y decisión de aceptación o rechazo.
- o Control de temperaturas: cámaras, vitrinas, congeladores, equipos de transporte y otros dispositivos, indicando fecha, hora, temperatura registrada, responsable y medidas correctoras cuando proceda.
- o Trazabilidad: entradas y salidas de productos, lotes, fechas, proveedores y destinos comerciales.
- o Rotación y fechas: comprobaciones de fechas, aplicación del principio de utilizar primero los productos con fecha más próxima y retirada de alimentos caducados o deteriorados.
- o Elaboraciones propias: producto elaborado, ingredientes utilizados, fecha de preparación, lote interno, condiciones de conservación y destino.

- o Control de alérgenos: fichas técnicas, revisión de ingredientes, información al consumidor y comprobaciones de prevención de contaminación cruzada.
- o Residuos y SANDACH: tipo de residuo, cantidad aproximada cuando sea necesario, fecha de retirada, gestor o procedimiento utilizado y observaciones.
- o Productos no conformes: identificación del alimento, motivo de la no conformidad, cantidad afectada, decisión adoptada y responsable.
- o Incidencias y acciones correctoras: descripción del problema, medidas aplicadas, destino del producto, comprobación de eficacia y seguimiento.
- o Verificación del sistema: revisiones de registros, comprobaciones internas, resultados de controles y modificaciones introducidas.
- o Revisión del autocontrol: fecha de revisión, cambios detectados, responsables y actualización de procedimientos.

Los registros pueden mantenerse en formato papel o digital, siempre que sean accesibles, estén protegidos frente a pérdidas o modificaciones no autorizadas y permitan identificar quién ha realizado cada anotación.

Deben evitarse registros incompletos, ilegibles o cumplimentados de forma retrospectiva sin justificación.

La persona responsable debe revisar periódicamente la documentación para comprobar que los controles se realizan con la frecuencia prevista y que las desviaciones se corrigen.

Si se detectan hojas sin completar, temperaturas fuera de límite sin medidas correctoras o incidencias repetidas, será necesario investigar las causas y modificar el procedimiento.

La documentación debe estar organizada de manera que pueda consultarse rápidamente ante una inspección, una reclamación, una alerta alimentaria o una retirada de producto.

Los registros no son un fin en sí mismos: su función es demostrar que el establecimiento controla sus riesgos y que dispone de información suficiente para actuar con rapidez cuando aparece un problema.

En consecuencia, el sistema de autocontrol y el APPCC deben considerarse herramientas prácticas de prevención.

Su eficacia depende de que los procedimientos sean realistas, el personal los conozca, los controles se realicen de forma constante y los registros se utilicen para detectar oportunidades de mejora.

Los siete principios del APPCC

Un sistema de prevención, vigilancia y mejora continua



6. Higiene personal de los manipuladores

La higiene personal de los manipuladores constituye uno de los elementos esenciales para garantizar la seguridad de los alimentos. Las personas que intervienen en la recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, exposición, venta o entrega de productos de aves, huevos y caza pueden convertirse en una fuente de contaminación si no mantienen unas prácticas higiénicas adecuadas.

La empresa debe establecer normas claras de higiene personal, comunicarlas a todos los trabajadores y comprobar que se cumplen de forma continua. Estas normas deben aplicarse tanto al personal fijo como al eventual, en prácticas, de sustitución, de limpieza o de reparto cuando pueda entrar en contacto con los alimentos, los utensilios, los envases o las superficies de trabajo.

La higiene personal debe comenzar antes de acceder a la zona de manipulación. El trabajador deberá presentarse con ropa limpia, mantener una adecuada higiene corporal y llevar el cabello limpio y recogido. Cuando sea necesario, se utilizará gorro, redecilla u otro sistema eficaz que evite la caída de cabellos sobre los alimentos. La ropa de trabajo deberá ser específica para la actividad y, siempre que sea posible, permanecer separada de la ropa de calle.

Las principales normas de higiene personal son las siguientes:

- o Lavarse las manos correctamente antes de comenzar el trabajo.
- o Lavarse las manos después de utilizar el aseo, sonarse, toser, estornudar o tocarse la cara, el cabello, la boca o la nariz.
- o Lavarse las manos después de manipular residuos, productos de limpieza, embalajes sucios, dinero, teléfonos u otros objetos ajenos a la actividad.
- o Lavarse las manos después de manipular alimentos crudos y antes de tocar alimentos listos para el consumo.
- o Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte deteriorado.
- o No utilizar anillos, pulseras, relojes, pendientes largos u otros objetos que puedan acumular suciedad, caer sobre los alimentos o dificultar la limpieza de las manos.
- o Proteger cualquier herida o lesión mediante un apósito impermeable, preferentemente de un color que permita su rápida localización, y utilizar guantes cuando proceda.
- o Evitar el uso de perfumes, cremas u otros productos con olores intensos que puedan transferirse a los alimentos.

- o No comer, beber, fumar, mascar chicle ni utilizar cigarrillos electrónicos en las zonas de manipulación.
- o No hablar, cantar, toser o estornudar directamente sobre los alimentos.
- o No utilizar el teléfono móvil, dinero u objetos personales durante la manipulación sin realizar posteriormente una correcta higiene de manos.

El lavado de manos debe realizarse con agua apta para el consumo y jabón, utilizando una técnica que permita limpiar palmas, dorsos, espacios interdigitales, pulgares, puntas de los dedos y muñecas. Después del lavado, las manos deben aclararse y secarse mediante toallas de un solo uso o un sistema higiénico equivalente. Los secadores de aire solo deberán utilizarse cuando su funcionamiento y mantenimiento no supongan un riesgo de contaminación.

Los guantes desechables no sustituyen al lavado de manos. Deben utilizarse únicamente cuando sean necesarios, cambiarse con frecuencia y desecharse cuando se rompan, se ensucien o se cambie de actividad. Antes de colocarlos y después de retirarlos debe realizarse una correcta higiene de manos. No se deben lavar ni reutilizar los guantes de un solo uso.

El personal deberá comunicar inmediatamente a la persona responsable cualquier enfermedad, síntoma o situación que pueda afectar a la seguridad de los alimentos. En particular, deben notificarse síntomas como vómitos, diarrea, fiebre, dolor abdominal, infecciones cutáneas, heridas infectadas, secreciones nasales u oculares, así como otras afecciones que puedan transmitirse a través de los alimentos.

Cuando exista riesgo de contaminación, la empresa deberá valorar la necesidad de apartar temporalmente al trabajador de las tareas de manipulación directa. Si la persona presenta vómitos o diarrea, no deberá manipular alimentos mientras persistan los síntomas y durante el periodo que determine el responsable sanitario conforme a las instrucciones aplicables. El regreso al puesto deberá realizarse únicamente cuando no exista un riesgo para los alimentos.

Las heridas, cortes, quemaduras o lesiones en manos y brazos deben cubrirse de forma segura. Si la lesión se encuentra en una zona que pueda entrar en contacto con los alimentos, se utilizará una protección impermeable y, cuando sea necesario, un guante limpio. No se permitirá trabajar con heridas abiertas, infectadas o sin protección adecuada.

La formación en higiene personal debe impartirse antes de iniciar la actividad y actualizarse periódicamente. También deberá realizarse cuando se incorporen nuevos trabajadores, se modifiquen los procesos, se detecten incumplimientos o se introduzcan nuevos equipos o productos.

La formación debe incluir demostraciones prácticas sobre lavado de manos, uso de ropa de trabajo, prevención de la contaminación cruzada, actuación ante enfermedades y comunicación de incidencias.

La empresa debe disponer de medios suficientes para facilitar el cumplimiento de estas normas: lavamanos accesibles, agua potable, jabón, material higiénico de secado, papeleras, ropa de protección, apósitos y, cuando proceda, guantes. Los lavamanos destinados al lavado de manos deberán mantenerse limpios, despejados y diferenciados de los destinados a lavar alimentos, utensilios u otros materiales.

El responsable del establecimiento deberá vigilar el estado higiénico del personal mediante observaciones periódicas y registros cuando formen parte del sistema de autocontrol. Las deficiencias detectadas deberán corregirse de inmediato, reforzando la formación o modificando las condiciones de trabajo cuando sea necesario.

Una correcta higiene personal protege tanto al consumidor como al propio trabajador y reduce de forma significativa el riesgo de contaminación biológica, física y química. El cumplimiento de estas prácticas debe entenderse como una obligación diaria y una parte inseparable de la responsabilidad profesional de todas las personas que trabajan en el establecimiento.



7. Buenas prácticas de manipulación

Las buenas prácticas de manipulación tienen como finalidad evitar la contaminación de los alimentos durante la recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, exposición, venta y entrega.

En comercios de aves, huevos y caza es clave controlar los productos crudos para prevenir enfermedades.

Las operaciones deben realizarse de forma ordenada, evitando cruces entre alimentos crudos y listos para el consumo, aplicando las siguientes normas generales:

- o Comprobar aspecto, envase, etiquetado y temperatura al recibir la mercancía.
- o Rechazar o separar los productos deteriorados, contaminados o con envases dañados.
- o Mantener los alimentos protegidos de cualquier fuente de contaminación y utilizar utensilios limpios.
- o Reducir al mínimo el tiempo fuera de refrigeración y aplicar la rotación de existencias.

7.1. Manipulación de aves

Las carnes de aves son alimentos de especial riesgo por la posible presencia de patógenos. Se comprobará que proceden de proveedores autorizados y se mantendrán a las temperaturas correctas.



Durante el despiece y troceado se aplicarán medidas estrictas:

- o Utilizar tablas y cuchillos exclusivos, manteniendo las superficies limpias y desinfectadas.
- o Retirar inmediatamente restos de carne, huesos y vísceras, evitando que sus jugos entren en contacto con otros alimentos.
- o Controlar el tiempo de exposición y mantener los productos protegidos en vitrinas o recipientes adecuados.
- o Las elaboraciones propias (hamburguesas, rellenos) deben etiquetarse indicando denominación, ingredientes, fecha de elaboración y caducidad.

7.2. Manipulación de huevos

Los huevos deben recibirse de proveedores autorizados en sus envases originales, comprobando que las cáscaras están limpias y sin fisuras. No deben utilizarse huevos rotos o sucios en exceso.

- o Protegerlos de golpes, humedad, suciedad y olores intensos, manteniéndolos separados de carnes crudas.
- o No lavar los huevos destinados a la venta salvo procedimiento autorizado.
- o Mantener la información del lote, usar primero los de fecha más próxima y lavarse las manos tras su manipulación.



7.3. Manipulación de productos de caza

Los productos de caza exigen un control especial por sus riesgos microbiológicos o parasitarios. Solo se comercializarán productos de canales legales con su documentación sanitaria.

- o En la recepción se comprobará el origen, la identificación, la temperatura y la ausencia de suciedad, pelos, plumas o perdigones.
- o La preparación se realizará en zonas limpias con utensilios específicos, gestionando los restos como SANDACH. Si existe riesgo de parásitos, se aplicarán tratamientos de congelación o cocinado.



7.4. Prevención de contaminación cruzada

La contaminación cruzada ocurre cuando microorganismos o alérgenos pasan de un elemento a otro de forma directa o indirecta. Para prevenirla:

- o Separar los productos crudos de los listos para el consumo, colocando los crudos en las zonas inferiores de las cámaras para evitar goteos.
- o Utilizar utensilios diferenciados, limpiándolos y desinfectándolos entre usos incompatibles.
- o Cambiar guantes, lavarse las manos frecuentemente y limpiar de inmediato cualquier derrame de líquidos o residuos.

- o Mantener la prevención integrada en la rutina diaria del establecimiento durante todo el proceso.



8. Control de temperaturas y cadena de frío

El control de las temperaturas constituye una medida esencial para conservar la seguridad y la calidad de los alimentos. En los comercios minoristas de aves, huevos y caza permite limitar la multiplicación de microorganismos, retrasar el deterioro de los productos y mantener las condiciones exigidas durante la recepción, el almacenamiento, la preparación, la exposición, el transporte y la venta.

La cadena de frío debe mantenerse de forma continua desde la recepción de las materias primas hasta su entrega al consumidor. Cualquier interrupción, aunque sea temporal, puede favorecer el crecimiento de microorganismos y comprometer la seguridad del alimento. Por ello, no basta con comprobar la temperatura de las cámaras: también deben controlarse los productos, los equipos, los tiempos de exposición y las operaciones de carga y descarga.

En el establecimiento deberán estar definidas las temperaturas de conservación aplicables a cada tipo de producto, de acuerdo con la normativa, las indicaciones del fabricante y las características del alimento. Como referencia operativa, el sistema de autocontrol puede establecer los siguientes valores:

- o Productos refrigerados: generalmente entre 0 y 4 °C.
- o Vísceras y despojos refrigerados: preferentemente a una temperatura máxima de 3 °C, cuando así corresponda.
- o Productos congelados: a una temperatura igual o inferior a –18 °C.
- o Productos elaborados: según su composición, tratamiento, envasado y condiciones de conservación.
- o Zonas de obrador: deberán mantenerse dentro de las condiciones establecidas para evitar el calentamiento excesivo de los alimentos durante la manipulación.

Estas temperaturas deben considerarse referencias de control y deberán adaptarse a los requisitos específicos de cada producto. Cuando el fabricante, la normativa o la autoridad sanitaria establezcan condiciones más restrictivas, se aplicarán estas últimas.

Durante la recepción de los productos se comprobará que:

- o El vehículo de transporte se encuentra en condiciones higiénicas adecuadas.
- o Los alimentos llegan protegidos y correctamente identificados.
- o No existen signos de descongelación, recongelación, goteo, deterioro o rotura de envases.

- o La temperatura del producto se encuentra dentro de los límites establecidos.
- o La descarga se realiza con rapidez, evitando exposiciones innecesarias a temperatura ambiente.
- o Los productos se trasladan inmediatamente a la cámara, congelador o zona de almacenamiento correspondiente.
- o Se conservan los datos de proveedor, lote, fecha de recepción y temperatura cuando proceda.

Las cámaras frigoríficas y los equipos de congelación deberán disponer de sistemas de medición adecuados. Los termómetros deben encontrarse en buen estado, ser fácilmente visibles y situarse en zonas representativas. Cuando sea necesario, se comprobará que la temperatura indicada por el equipo coincide con la temperatura real del producto mediante mediciones directas.

La vigilancia de temperaturas deberá realizarse con la frecuencia establecida en el procedimiento de autocontrol. En función del tamaño del establecimiento y del riesgo de los productos, podrá efectuarse varias veces al día, al inicio y al final de la jornada, o mediante sistemas automáticos de registro. Los resultados deberán anotarse en los registros correspondientes, indicando como mínimo:

- o Fecha y hora de la medición.
- o Equipo o cámara controlada.
- o Temperatura observada.
- o Identificación de la persona que realiza el control.
- o Incidencias detectadas.
- o Medidas correctoras aplicadas, cuando proceda.

Las cámaras no deben sobrecargarse, ya que la acumulación excesiva de productos dificulta la circulación del aire y puede provocar diferencias de temperatura. Los alimentos deberán colocarse de forma ordenada, dejando espacio suficiente para la ventilación y evitando el contacto directo con las paredes, el suelo o los evaporadores.

Los productos crudos deberán mantenerse separados de los alimentos listos para el consumo. Siempre que sea posible, se colocarán en las zonas inferiores de las cámaras para evitar que sus líquidos o jugos goteen sobre otros productos. Los alimentos deberán permanecer tapados, envasados o depositados en recipientes aptos para uso alimentario.

Las puertas de las cámaras y congeladores deberán mantenerse cerradas el mayor tiempo posible. Se evitará dejarlas abiertas durante la preparación de pedidos, la reposición o la limpieza. También se comprobará periódicamente el estado de las juntas, cierres, sistemas de desescarche, ventiladores y desagües.

La descongelación de los alimentos deberá realizarse mediante un procedimiento seguro. Como norma general, se efectuará en refrigeración, dentro de recipientes que eviten el goteo y separados de otros alimentos.

No se deberán descongelar productos a temperatura ambiente, cerca de fuentes de calor ni mediante procedimientos que puedan favorecer el crecimiento microbiano. Los productos descongelados no deberán volver a congelarse, salvo que hayan sido sometidos previamente a un tratamiento adecuado, como la cocción, y siempre que esté permitido.

Durante la exposición y venta se evitará que los productos permanezcan fuera de refrigeración más tiempo del estrictamente necesario. Las vitrinas deberán funcionar correctamente, no sobrecargarse y permitir que el aire frío circule de manera uniforme. Los productos deberán colocarse respetando las zonas de temperatura indicadas por el fabricante del equipo.

Cuando se realicen operaciones de corte, troceado, picado, envasado o elaboración, se procurará que los alimentos permanezcan el menor tiempo posible fuera de la cámara.

Si la preparación es prolongada, deberán establecerse pausas para devolver los productos a refrigeración. Los productos elaborados se enfriarán de forma rápida y se conservarán bajo las condiciones establecidas en el procedimiento correspondiente.

En caso de detectar una temperatura superior al límite establecido, deberá comunicarse inmediatamente al responsable. La actuación dependerá de la duración de la incidencia, del tipo de producto, de su temperatura, de las condiciones higiénicas y de la información disponible.

Entre las posibles medidas correctoras se incluyen:

- o Comprobar el funcionamiento del termómetro y del equipo.
- o Revisar si la puerta ha permanecido abierta o si la cámara está sobrecargada.
- o Trasladar los productos a otro equipo que funcione correctamente.
- o Separar e identificar los alimentos afectados.
- o Evaluar el tiempo y la temperatura a los que han estado expuestos.
- o Solicitar asesoramiento técnico o sanitario cuando sea necesario.

- o Rechazar, retirar o destruir los productos cuya seguridad no pueda garantizarse.
- o Registrar la incidencia y las medidas adoptadas.

Nunca se deberá mezclar producto afectado por una desviación de temperatura con producto conforme, ni comercializar alimentos cuando existan dudas razonables sobre su seguridad. La decisión deberá quedar documentada y basarse en criterios objetivos.

Los equipos de refrigeración y congelación deberán incluirse en un programa de mantenimiento preventivo. Se realizarán revisiones periódicas, limpieza de condensadores y rejillas, comprobación de alarmas y termómetros, control de juntas y verificación del correcto funcionamiento.

Cuando se utilicen dispositivos automáticos de registro, deberá comprobarse que almacenan los datos y que las alarmas se atienden sin demora.

El personal deberá recibir formación sobre la importancia de la cadena de frío, el uso de termómetros, la lectura de registros, la organización de las cámaras y la actuación ante incidencias. El control de temperaturas debe formar parte de la rutina diaria del establecimiento y no limitarse a las inspecciones oficiales o a situaciones en las que ya se haya producido un problema.



9. Limpieza y desinfección del establecimiento

La limpieza y la desinfección son medidas fundamentales para mantener el establecimiento en condiciones higiénicas adecuadas y evitar la contaminación de los alimentos. Ambas operaciones deben formar parte de un programa planificado, documentado y adaptado a las características del comercio, al tipo de productos manipulados, a las instalaciones y a los equipos utilizados.

La limpieza consiste en eliminar la suciedad visible, restos de alimentos, grasa, sangre, jugos, polvo y otros residuos. La desinfección tiene como finalidad reducir los microorganismos presentes en las superficies hasta niveles que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria. Para que la desinfección sea eficaz, la superficie debe limpiarse previamente, ya que la suciedad puede impedir la acción del desinfectante.

El establecimiento deberá disponer de un programa de limpieza y desinfección en el que se indiquen, como mínimo:

- o Las instalaciones, equipos, utensilios y superficies que deben limpiarse.
- o La frecuencia de cada operación.
- o El método de limpieza y desinfección.
- o Los productos utilizados y su concentración o dosificación.
- o El tiempo de contacto necesario.
- o La temperatura del agua, cuando sea relevante.
- o Las personas responsables de realizar las tareas.
- o Los medios necesarios para su ejecución.
- o Las comprobaciones previstas.
- o Las medidas correctoras ante incumplimientos.

Las operaciones de limpieza y desinfección deberán realizarse evitando cualquier riesgo de contaminación de los alimentos. Siempre que sea posible, se retirarán previamente los productos alimenticios de la zona.

Si no fuera posible trasladarlos, deberán mantenerse completamente protegidos mediante recipientes, envases o cubiertas adecuadas.

El procedimiento general deberá seguir un orden lógico:

- o Retirar los alimentos, utensilios y materiales que puedan contaminarse.
- o Eliminar en seco los restos de suciedad y residuos de mayor tamaño.
- o Aplicar agua y detergente adecuado.
- o Frotar o utilizar medios mecánicos para desprender la suciedad.
- o Aclarar con agua cuando el producto utilizado lo requiera.
- o Aplicar el desinfectante autorizado, respetando la concentración y el tiempo de contacto.
- o Realizar un aclarado final cuando así lo indique el fabricante o sea necesario para evitar residuos químicos.
- o Dejar secar las superficies mediante un sistema higiénico.
- o Comprobar visualmente el resultado y registrar la operación cuando proceda.

9.1. Superficies, vitrinas y utensilios

Las superficies que entren en contacto directo con los alimentos deberán ser lisas, resistentes, no absorbentes, fáciles de limpiar y mantenerse en buen estado. No deberán presentar grietas, desconchados, zonas oxidadas, juntas deterioradas o desperfectos que dificulten la limpieza y puedan acumular suciedad o microorganismos.

Las mesas de trabajo, tablas de corte, cuchillos, picadoras, sierras, bandejas, recipientes, máquinas de envasado, básculas y demás utensilios deberán limpiarse y desinfectarse con la frecuencia necesaria. La frecuencia será mayor cuando se manipulen productos crudos, aves, vísceras, despojos, productos de caza o alimentos que puedan liberar líquidos y restos orgánicos.

Se deberán aplicar las siguientes prácticas:

- o Limpiar y desinfectar las superficies antes de comenzar la actividad.
- o Limpiar inmediatamente después de cualquier derrame o contaminación.
- o Desinfectar los utensilios entre operaciones incompatibles.
- o Evitar que los utensilios limpios entren en contacto con superficies sucias.

- o Mantener separados los utensilios destinados a productos crudos y los utilizados para alimentos listos para el consumo, cuando sea necesario.
- o No utilizar paños sucios o deteriorados.
- o Sustituir los paños reutilizables con la frecuencia establecida y lavarlos higiénicamente.
- o Utilizar papel de un solo uso cuando sea más seguro.
- o Mantener las vitrinas limpias, sin restos de alimentos, grasa, condensación excesiva o suciedad acumulada.
- o Limpiar también las zonas inferiores, esquinas, juntas, guías, bandejas de recogida y desagües.
- o No colocar alimentos directamente sobre superficies que no hayan sido limpiadas y desinfectadas.
- o Retirar los utensilios deteriorados que no puedan limpiarse correctamente.



Las vitrinas de exposición deberán limpiarse sin poner en riesgo los alimentos expuestos. La limpieza de cristales, bandejas, rejillas, soportes y sistemas de refrigeración se realizará siguiendo un procedimiento que evite salpicaduras de detergentes o desinfectantes sobre los productos.

Las máquinas de picado, corte y preparación deberán desmontarse, cuando su diseño lo permita, para facilitar la eliminación de restos de carne, grasa, piel, huesos y otros residuos. El montaje posterior se efectuará únicamente cuando las piezas estén limpias, desinfectadas y secas.

9.2. Cámaras frigoríficas

Las cámaras frigoríficas, congeladores y armarios de conservación deberán incluirse en el programa de limpieza y desinfección. La limpieza no debe limitarse al suelo o a las superficies visibles, sino que debe incluir paredes, techos, estanterías, puertas, juntas, tiradores, bandejas, desagües, evaporadores accesibles y zonas de difícil acceso.

Los productos almacenados deberán protegerse o trasladarse temporalmente a otro equipo que mantenga las condiciones adecuadas de conservación. La operación deberá organizarse para reducir al mínimo el tiempo durante el cual los alimentos permanecen fuera de la temperatura requerida.

Durante la limpieza de las cámaras se deberá:

- o Retirar productos deteriorados, caducados o derramados.
- o Comprobar el estado de los envases y recipientes.
- o Separar los productos crudos de los alimentos listos para el consumo.
- o Limpiar de inmediato cualquier goteo o derrame.
- o Evitar que el agua de limpieza entre en contacto con los alimentos.
- o Limpiar las estanterías de arriba hacia abajo.
- o Prestar especial atención a juntas, esquinas y desagües.
- o Mantener despejadas las rejillas y zonas de circulación de aire.
- o Secar correctamente las superficies antes de volver a introducir los productos.
- o Comprobar la temperatura de la cámara después de la operación.
- o Registrar las incidencias detectadas, como acumulación de hielo, malos olores, condensación o fallos de funcionamiento.

No se deberán utilizar productos de limpieza con olores intensos o que puedan dejar residuos sobre los alimentos. Los productos químicos deberán mantenerse alejados de las materias primas y de los alimentos almacenados.

9.3. Productos de limpieza y desinfección

Los detergentes y desinfectantes utilizados deberán ser adecuados para su uso en establecimientos alimentarios y aplicarse conforme a las instrucciones del fabricante. Deberán conservarse en sus envases originales, correctamente etiquetados y cerrados. No se deberán trasvasar a recipientes destinados a alimentos o bebidas.

El almacenamiento de productos químicos se realizará en una zona separada de los alimentos, envases, utensilios y materiales de envasado. Los productos deberán organizarse de forma que se eviten derrames, mezclas accidentales y usos incorrectos.

El personal encargado de la limpieza deberá conocer:

- o La finalidad de cada producto.
- o La forma correcta de preparación y dosificación.
- o El tiempo de contacto.
- o Las superficies sobre las que puede utilizarse.
- o La necesidad de aclarado.
- o Los riesgos asociados a su manipulación.
- o Los equipos de protección individual necesarios.
- o Las incompatibilidades entre productos.

Nunca deberán mezclarse detergentes, desinfectantes, lejías, ácidos u otros productos químicos, salvo que el fabricante lo indique expresamente. Las diluciones deberán prepararse en las cantidades necesarias y desecharse cuando hayan perdido su eficacia o no puedan garantizarse sus condiciones higiénicas.

Los útiles de limpieza, como cepillos, cubos, bayetas, escobas y fregonas, deberán mantenerse limpios, identificados y almacenados de forma ordenada. Se evitará utilizar los mismos útiles para limpiar aseos, zonas de residuos y superficies en contacto con alimentos. Cuando exista riesgo de contaminación cruzada, deberán utilizarse materiales diferenciados por zonas.



La eficacia del programa deberá comprobarse mediante inspecciones visuales, revisión de registros y, cuando proceda, controles específicos de higiene. Si se detectan restos de suciedad, malos olores, presencia de residuos, superficies pegajosas o resultados insatisfactorios, deberá repetirse la limpieza y desinfección.

Cualquier deficiencia deberá quedar reflejada en el registro correspondiente, indicando la zona afectada, la causa probable, la medida correctora aplicada y la persona responsable. La limpieza y desinfección solo podrán considerarse adecuadas cuando las superficies estén limpias, sin residuos visibles y en condiciones que no representen un riesgo para los alimentos.

10. Control de alérgenos e información al consumidor

El control de alérgenos y la correcta información al consumidor son elementos esenciales de la seguridad alimentaria. El establecimiento debe garantizar que los clientes reciben información clara, veraz y comprensible sobre la composición de los productos, especialmente cuando contienen ingredientes que pueden provocar alergias o intolerancias.

Aunque las carnes de aves, los huevos y determinados productos de caza pueden comercializarse sin ingredientes añadidos, durante su preparación o elaboración pueden incorporarse sustancias con capacidad alergénica.

Entre ellas pueden encontrarse el huevo, la leche, los cereales con gluten, la soja, los frutos secos, la mostaza, el apio, el sésamo, los sulfitos, los crustáceos, los moluscos, el pescado, los cacahuetes y otros ingredientes incluidos en la normativa aplicable.

El establecimiento deberá identificar los alérgenos presentes en:

- o Materias primas recibidas.
- o Productos elaborados o preparados en el establecimiento.
- o Salsas, adobos, marinados y condimentos.
- o Especies y mezclas comerciales.
- o Aditivos y preparados tecnológicos.
- o Productos envasados para la venta.
- o Alimentos utilizados como ingredientes de otras elaboraciones.

Para ello, se conservarán las etiquetas, fichas técnicas, albaranes y demás documentos proporcionados por los proveedores. La información deberá revisarse cada vez que se cambie de proveedor, marca, formulación o ingrediente.

La empresa deberá disponer de un sistema que permita conocer la composición de cada producto elaborado. En las preparaciones propias se registrarán, cuando proceda, la denominación del producto, los ingredientes utilizados, los aditivos incorporados, los alérgenos presentes y las condiciones de conservación.

Esta información deberá mantenerse actualizada y ser accesible para el personal encargado de atender las consultas de los consumidores.

Los trabajadores que atiendan al público deberán conocer los ingredientes y alérgenos de los productos que venden. Cuando no dispongan de información suficiente, no deberán realizar suposiciones ni responder de forma aproximada.

Deberán consultar la documentación disponible o solicitar la intervención de la persona responsable. La información al consumidor deberá cumplir los siguientes principios:

- o Ser veraz y no inducir a error.
- o Estar disponible antes de la compra.
- o Ser fácilmente accesible y comprensible.
- o Coincidir con la composición real del producto.
- o Mantenerse actualizada.
- o Permitir identificar los ingredientes y sustancias que puedan causar alergias o intolerancias.
- o Reflejar las condiciones especiales de conservación y utilización cuando sean necesarias.
- o Indicar la fecha de duración o caducidad que corresponda.
- o Incluir las instrucciones de uso cuando su ausencia pueda dificultar una utilización adecuada.
- o Mantener la identificación y trazabilidad del producto.

En los productos envasados deberán comprobarse los datos obligatorios del etiquetado, como la denominación del alimento, la lista de ingredientes cuando proceda, la declaración de alérgenos, la cantidad neta, las fechas, las condiciones de conservación, la identificación del operador responsable y la información adicional exigida según el tipo de producto.

En los productos no envasados o preparados para la venta directa, la información sobre alérgenos deberá estar disponible mediante el sistema establecido por el comercio. Puede facilitarse verbalmente, siempre que exista un soporte escrito o electrónico que permita comprobarla y que se indique claramente al consumidor cómo puede acceder a ella. No deberá proporcionarse información verbal si no existe una base documental que la respalde.

La prevención de la contaminación cruzada por alérgenos requiere medidas específicas, ya que pequeñas cantidades de una sustancia pueden provocar reacciones en personas sensibles.

Para reducir este riesgo se deberán aplicar las siguientes prácticas:

- o Mantener identificados los ingredientes que contienen alérgenos.
- o Conservarlos en recipientes cerrados y correctamente etiquetados.
- o Separar, cuando sea posible, los ingredientes alergénicos de otros productos.
- o Utilizar utensilios limpios y diferenciados para preparaciones específicas.
- o Limpiar y desinfectar las superficies antes de elaborar productos destinados a consumidores alérgicos.
- o Evitar utilizar el mismo aceite, cuchillo, tabla, bandeja o recipiente para productos diferentes sin una limpieza adecuada.
- o No reutilizar envases o materiales que hayan estado en contacto con alérgenos.
- o Mantener separados los productos elaborados con y sin determinados alérgenos.
- o Evitar el contacto entre alimentos mediante goteos, salpicaduras, polvo, restos o manos contaminadas.
- o Formar al personal sobre los riesgos de las contaminaciones accidentales.

Debe prestarse especial atención a las elaboraciones que incorporen huevo, leche, pan rallado, harinas, salsas, mostaza, frutos secos, soja, apio o sulfitos. También deberán revisarse los productos comerciales utilizados en marinados, preparados cárnicos, rellenos, hamburguesas, brochetas y otras elaboraciones, ya que pueden contener alérgenos, aunque no sean evidentes por su denominación.

Cuando exista duda sobre la presencia de un alérgeno, el producto no deberá declararse como libre de dicha sustancia. Tampoco se deberán utilizar expresiones como “sin alérgenos”, “apto para alérgicos” o equivalentes si no se dispone de garantías suficientes que permitan respaldarlas.

La información proporcionada al consumidor debe incluir también las condiciones de conservación y manipulación necesarias para mantener la seguridad del alimento. Se informará, cuando proceda, sobre la necesidad de conservar el producto refrigerado, consumirlo en un plazo determinado, cocinarlo completamente o evitar su recongelación.

Las reclamaciones relacionadas con alergias o intolerancias deberán tratarse como incidencias de especial importancia.

El responsable deberá recoger la información disponible, identificar el producto y el lote, inmovilizar las unidades afectadas cuando exista riesgo, revisar la documentación y valorar la necesidad de comunicar el hecho a los servicios sanitarios o a otros operadores de la cadena alimentaria.

El control de alérgenos deberá revisarse periódicamente y siempre que se introduzcan nuevos productos, se modifiquen recetas, se cambien proveedores o se detecte una posible contaminación cruzada. La seguridad del consumidor depende tanto de la correcta composición del alimento como de la exactitud de la información facilitada en el momento de la compra.

Los 14 grupos de alérgenos

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias



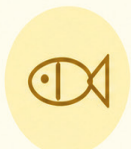
Cereales con
gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



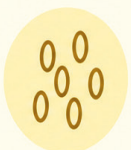
Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos



Altramuces



Moluscos

Incluye los productos derivados, con las excepciones previstas en la normativa.
Sulfitos: cuando superen 10 mg/kg o 10 mg/l, expresados como SO₂.

11. Trazabilidad de productos

La trazabilidad es la capacidad de seguir el movimiento de un alimento, una materia prima o un ingrediente a través de las distintas etapas de recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, distribución y venta.

Su finalidad es permitir conocer el origen de los productos, identificar su recorrido dentro del establecimiento y localizar rápidamente las unidades afectadas cuando se detecte una incidencia sanitaria.

En los comercios minoristas de aves, huevos y caza, la trazabilidad resulta especialmente importante porque se manipulan productos perecederos, materias primas de origen animal y, en ocasiones, elaboraciones propias compuestas por varios ingredientes.

Un sistema adecuado permite actuar con rapidez ante productos no conformes, alertas alimentarias, reclamaciones, problemas de temperatura o sospechas de contaminación.

El establecimiento deberá garantizar, como mínimo, la trazabilidad hacia atrás, la trazabilidad interna y, cuando proceda, la trazabilidad hacia delante.

La trazabilidad hacia atrás permite identificar de quién se han recibido los productos. Para ello, deberán conservarse los datos de los proveedores y de las materias primas adquiridas. La información deberá permitir relacionar cada producto con su proveedor, fecha de recepción y lote correspondiente.

La trazabilidad interna permite conocer qué operaciones se han realizado dentro del establecimiento y qué productos o ingredientes se han utilizado en cada elaboración. Es especialmente necesaria cuando se realizan actividades como despiece, troceado, picado, condimentación, envasado, preparación de productos cárnicos o elaboración de alimentos compuestos.

La trazabilidad hacia delante permite identificar a qué clientes, establecimientos o destinos se han entregado los productos, cuando la actividad del comercio incluya distribución, reparto, suministro a otros operadores o venta a colectividades.

En la venta directa al consumidor final, la información podrá estar limitada por las características de la actividad, pero deberá mantenerse la identificación del producto y de su origen.

El sistema de trazabilidad deberá incluir, según proceda, los siguientes datos:

- o Denominación del producto.
- o Descripción o naturaleza del alimento.

- o Proveedor y datos de contacto.
- o Número de lote o identificación equivalente.
- o Fecha de recepción.
- o Cantidad recibida.
- o Fecha de caducidad o consumo preferente.
- o Condiciones de conservación.
- o Identificación del documento comercial o albarán.
- o Cámara, congelador o zona donde se almacena.
- o Ingredientes utilizados en las elaboraciones propias.
- o Fecha de elaboración o preparación.
- o Cantidad elaborada.
- o Identificación del responsable de la operación.
- o Destino del producto, cuando exista distribución o suministro a terceros.

Los productos deberán mantenerse identificados durante todas las fases de almacenamiento y manipulación. No se deberán retirar, ocultar o destruir las etiquetas originales, lotes, fechas o documentos que permitan conocer el origen de las materias primas.

Cuando se dividan envases, se fraccionen productos o se realicen elaboraciones, la información esencial deberá trasladarse al nuevo recipiente o soporte de identificación.

En el caso de productos de aves, huevos y caza, se deberá prestar especial atención a la conservación de los datos de origen, proveedor, lote, fecha de recepción y condiciones de conservación.

En los huevos, la identificación deberá mantenerse hasta su utilización o venta. En los productos de caza, además, deberá conservarse la documentación que acredite su procedencia y aptitud para el consumo, de acuerdo con los requisitos aplicables.

Cuando se elaboren preparados cárnicos, productos condimentados, brochetas, hamburguesas, rellenos u otras preparaciones, el establecimiento deberá poder relacionar el producto final con las materias primas utilizadas.

Para ello, se recomienda registrar:

- o Fecha de elaboración.
- o Denominación de la preparación.
- o Lotes de las materias primas.
- o Ingredientes y aditivos utilizados.
- o Cantidad elaborada.
- o Fecha de consumo o caducidad asignada.
- o Condiciones de conservación.
- o Identificación del trabajador responsable.

Los ingredientes deberán utilizarse aplicando una rotación adecuada y evitando mezclar materias primas de diferentes lotes cuando ello dificulte la trazabilidad. Si se mezclan lotes, deberán conservarse los datos de todos ellos para poder identificar posteriormente el origen de la preparación.

La rotación de existencias se realizará siguiendo el principio de utilizar primero los productos con fecha de caducidad o consumo preferente más próxima, siempre que se encuentren en condiciones adecuadas. El almacenamiento deberá organizarse de forma que los productos más antiguos queden accesibles y los nuevos no oculten las fechas o identificaciones de los anteriores.

Los registros de trazabilidad deberán ser claros, legibles, accesibles y conservarse durante el periodo establecido por la normativa o por el sistema de autocontrol del establecimiento. Podrán mantenerse en soporte papel o digital, siempre que se garantice su conservación, consulta y disponibilidad ante una inspección o una incidencia.

El responsable deberá comprobar periódicamente que la información registrada coincide con los productos realmente almacenados y comercializados. Estas comprobaciones pueden incluir:

- o Revisión de albaranes y facturas.
- o Comparación entre los lotes recibidos y los productos almacenados.
- o Comprobación de etiquetas internas.



- o Revisión de registros de elaboración.
- o Verificación de fechas de caducidad.
- o Simulacros de localización de un lote.
- o Comprobación del destino de productos distribuidos.

Cuando se detecte una incidencia, el sistema de trazabilidad deberá permitir localizar los productos afectados sin demora. Se identificarán el lote, las cantidades, las fechas, las materias primas relacionadas y los posibles destinos. Si el producto continúa en el establecimiento, deberá inmovilizarse y señalizarse para impedir su venta o utilización.

En caso de retirada, devolución o destrucción, deberá quedar constancia documental de la actuación. El registro deberá indicar el producto afectado, el lote, la cantidad, el motivo de la retirada, la fecha, el destino final y la persona responsable. Cuando proceda, se conservarán también los justificantes de devolución, retirada o gestión como residuo o SANDACH.

La trazabilidad debe estar relacionada con los procedimientos de control de proveedores, recepción, almacenamiento, elaboración, gestión de productos no conformes, reclamaciones y alertas alimentarias. No debe considerarse un registro aislado, sino una herramienta integrada en el sistema de autocontrol.

Un sistema de trazabilidad eficaz permite responder a preguntas fundamentales: qué producto se ha recibido, de quién procede, cuándo se recibió, dónde se encuentra, cómo se ha manipulado, qué ingredientes contiene y a qué destino se ha entregado. Su correcta aplicación facilita la gestión de incidencias, protege al consumidor y demuestra el control ejercido por el establecimiento sobre los alimentos que comercializa.

12. Control de proveedores y materias primas

El control de proveedores y materias primas es una parte esencial del sistema de autocontrol en los comercios minoristas de aves, huevos y productos de caza, ya que la seguridad del producto final depende de que las materias primas procedan de establecimientos autorizados, se transporten adecuadamente y se reciban bajo rigurosos criterios de inspección.

El establecimiento debe trabajar únicamente con proveedores homologados que garanticen la normativa higiénico-sanitaria, la trazabilidad, el etiquetado correcto, la información sobre alérgenos y el mantenimiento de la cadena de frío, disponiendo de un listado y fichas actualizadas que se revisan periódicamente.

La recepción de mercancías constituye una etapa crítica en la que se realiza una inspección visual y documental exhaustiva de cada entrega (verificando envases limpios e íntegros, aspecto, olor, textura, fechas de caducidad, lote, documentación comercial y ausencia de signos de deterioro o plagas), prestando especial atención en el caso de las aves a las condiciones de refrigeración y a la ausencia de exudados, en los huevos a la integridad de las cáscaras y limpieza de envases, y en la caza a la procedencia autorizada y su documentación.

Asimismo, durante la entrega se deben controlar obligatoriamente las temperaturas con equipos adecuados y calibrados, considerando como referencia operativa los límites establecidos (generalmente entre 0–4 °C para carnes refrigeradas, temperaturas más bajas para despojos y vísceras, y –18 °C o menos para congelados).

Si se detecta un valor inadecuado, se valora el tiempo fuera de control, la naturaleza del alimento y el riesgo para la salud para decidir su aceptación condicional, devolución, rechazo o inmovilización.

Los productos no conformes o sospechosos deben separarse físicamente e identificarse claramente con etiquetas que recojan el producto, proveedor, lote, motivo de rechazo, cantidad, decisión adoptada y responsable, prohibiendo su mezcla con mercancías aptas y registrando su devolución o destrucción.

Tras su aceptación, las materias primas deben trasladarse rápidamente a almacenamiento para evitar temperaturas ambientales prolongadas, organizándolas de forma que se eviten contaminaciones cruzadas entre alimentos crudos y listos para el consumo, goteos, sobrecargas o bloqueos del aire frío, y aplicando una correcta rotación de stock junto con la identificación de trazabilidad cuando se fraccionen los envases originales.

Este control se extiende igualmente a los ingredientes auxiliares, aditivos, especias, envases y materiales en contacto con alimentos, los cuales deben proceder de proveedores controlados, revisando su integridad, fechas, alérgenos y adecuación para el uso alimentario.



El transporte debe efectuarse en medios limpios que eviten la contaminación con productos químicos o residuos y mantengan la temperatura exigida, evaluando el estado del vehículo en cada entrega.

Finalmente, el establecimiento debe conservar registros detallados de recepción (con fecha, proveedor, cantidad, lote, caducidad, temperatura, incidencias y firma del responsable), aplicar medidas correctoras proporcionales ante cualquier desviación y reconsiderar la homologación de aquellos proveedores que incumplan de forma reiterada las condiciones pactadas, logrando así reducir los riesgos iniciales y asegurar la conformidad y seguridad alimentaria de los productos comercializados.

13. Gestión de residuos y SANDACH desde el punto de vista higiénico-sanitario

La gestión de residuos es fundamental en los comercios minoristas de aves, huevos y caza para evitar malos olores, la atracción de plagas y la contaminación de los alimentos. El establecimiento debe contar con un procedimiento de recogida, separación, almacenamiento temporal y retirada adaptado a su volumen y normativa.

Los residuos generados (como restos orgánicos, subproductos, huevos rotos, envases, productos caducados o materiales de limpieza) deben clasificarse adecuadamente, distinguiendo entre residuos ordinarios, peligrosos y subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH).

Los SANDACH, que incluyen restos de carne, huesos, pieles, vísceras o productos retirados, deben gestionarse sin mezclarse con alimentos destinados a la venta y entregarse exclusivamente a gestores autorizados con la documentación acreditativa correspondiente.

La recogida debe realizarse con la frecuencia necesaria utilizando recipientes resistentes, estables, limpios, con tapa y debidamente identificados, separando los materiales en el lugar de generación sin depositarlos directamente en el suelo.

El almacenamiento temporal requiere una zona específica, limpia y protegida de plagas, situada lejos de las áreas de manipulación de alimentos y diseñada para evitar la acumulación de líquidos o putrefacción.





Asimismo, el personal debe manipular los residuos adoptando medidas higiénicas estrictas, utilizando guantes, evitando tocar alimentos tras el proceso y lavándose las manos y desinfectando los útiles utilizados.

Los productos no conformes o retirados de la venta por caducidad o deterioro deben identificarse, separarse físicamente y registrarse adecuadamente, evitando su mezcla con productos aptos hasta que se decida su devolución, destrucción o entrega a un gestor.

Los recipientes y la zona de almacenamiento deben limpiarse y desinfectarse de forma periódica, mientras que la retirada final debe realizarse a través de servicios municipales o gestores autorizados, conservando los albaranes y justificantes para garantizar la trazabilidad.

Ante cualquier incidencia o derrame, se deben aplicar medidas correctoras inmediatas, como la retirada urgente, la limpieza exhaustiva de la zona y la inmovilización de los productos que hayan podido verse afectados, asegurando así unas condiciones higiénicas óptimas en todo el establecimiento.

14. Protocolos ante incidencias sanitarias

La seguridad alimentaria exige disponer de procedimientos claros para actuar ante cualquier situación que pueda comprometer la aptitud de los alimentos.

En un comercio minorista de aves, huevos y caza, las incidencias pueden estar relacionadas con el estado de los productos, el incumplimiento de las temperaturas de conservación, la sospecha de contaminación o la recepción de reclamaciones y alertas alimentarias.

Ante cualquiera de estas situaciones, el responsable del establecimiento debe actuar con rapidez, evitar que los productos afectados lleguen al consumidor, identificar el origen y el destino de la mercancía y dejar constancia de las medidas adoptadas.

La guía establece que, cuando se supera un límite crítico o se produce una incidencia, deben tomarse primero las medidas necesarias para restablecer el control del proceso y, posteriormente, registrar lo ocurrido en el **Parte de Incidencias y Acciones Correctoras (PAC)**.

Este registro debe recoger, como mínimo, la fecha, el producto afectado, la descripción de la incidencia, la causa conocida o probable, las medidas correctoras aplicadas, el destino del producto y la persona responsable de la actuación.

14.1. Producto no conforme

Se considera producto no conforme aquel que no cumple los requisitos establecidos de seguridad, identificación, conservación, etiquetado o calidad exigibles para su comercialización.

Puede tratarse de mercancías recibidas con envases deteriorados, fechas incorrectas, falta de documentación, temperaturas inadecuadas, alteraciones visibles, ausencia de identificación o cualquier otra circunstancia que impida garantizar su aptitud para el consumo.

Durante la recepción, el personal debe comprobar el aspecto del producto, el estado de los envases, la temperatura, el etiquetado, los lotes, las fechas y la documentación de acompañamiento.

Si se detecta alguna anomalía, la mercancía debe rechazarse o, cuando ya haya sido recibida, separarse e inmovilizarse en una zona identificada, evitando su mezcla con productos aptos.

La guía indica que, ante un producto final que presente deficiencias, debe retirarse inmediatamente de la venta y desecharse cuando no sea apto para el consumo.

El producto inmovilizado debe identificarse claramente, por ejemplo, mediante la indicación **“producto no apto para el consumo humano”**, y mantenerse separado hasta que el responsable determine su destino conforme al procedimiento establecido.

No debe devolverse a la venta, utilizarse en elaboraciones ni entregarse a terceros mientras no se haya resuelto la incidencia. Si procede su devolución, destrucción o retirada, debe quedar constancia documental de la decisión adoptada. Cuando la no conformidad pueda afectar a otros productos del mismo lote o proveedor, será necesario revisar la trazabilidad para localizar las unidades implicadas.

También deberán comprobarse las condiciones de almacenamiento y manipulación que hayan podido contribuir al problema. Todas las actuaciones se registrarán en el PAC, junto con los documentos relacionados, como albaranes, registros de recepción, controles de temperatura o fotografías, cuando resulten útiles.



CONTROL DE CALIDAD

PRODUCTOS NO CONFORMES

Separados e identificados
No utilizar ni poner a la venta

14.2. Rotura de cadena de frío

La cadena de frío debe mantenerse durante la recepción, el almacenamiento, la exposición y, cuando corresponda, el transporte de los alimentos. Su interrupción puede favorecer la multiplicación de microorganismos y comprometer la seguridad del producto.

Por ello, las temperaturas deben controlarse mediante los termómetros de las cámaras y vitrinas, así como mediante termómetros de pincho o infrarrojos durante la recepción. Los resultados deben anotarse en los registros correspondientes o directamente en el albarán.

Ante una desviación de temperatura, el primer paso será comprobar la lectura y verificar que el equipo de medición funciona correctamente. A continuación, se debe identificar el producto afectado, inmovilizarlo y trasladarlo, si es posible y seguro, a otro equipo que mantenga las condiciones adecuadas.

Debe revisarse la duración de la incidencia, la temperatura alcanzada, el tipo de alimento, su estado y las condiciones de conservación indicadas por el fabricante o la normativa aplicable. No debe re congelarse un producto descongelado ni comercializarse un alimento cuya seguridad no pueda garantizarse.

Las temperaturas de referencia recogidas en la guía son de 4°C como máximo para la carne de ave, 3°C para despojos, -18°C o menos para congelados, 5°C para productos cárnicos cocidos y 2 °C para carne picada. Si la desviación afecta a una cámara, deben comprobarse también otros productos almacenados en ella y determinar si existe riesgo de contaminación o pérdida de seguridad.

Una vez controlada la incidencia, se debe investigar la causa: fallo del equipo, sobrecarga, apertura frecuente de puertas, interrupción del suministro eléctrico, deficiencia en el transporte o error de manipulación.

La medida correctora podrá incluir la reparación del equipo, la redistribución de los productos, la reducción de la carga, la revisión de los termómetros o la modificación de las prácticas de trabajo. Todo ello debe registrarse en el PAC y en el registro de temperaturas, indicando el producto afectado y su destino final.-

14.3. Sospecha de contaminación

La sospecha de contaminación puede surgir por la presencia de microorganismos, sustancias químicas, cuerpos extraños, contacto con superficies sucias, contaminación cruzada, plagas o cualquier otra circunstancia que pueda comprometer la seguridad del alimento. También puede detectarse por alteraciones del aspecto, olor o textura, envases dañados o resultados desfavorables en controles internos.

Cuando exista una sospecha, el producto debe retirarse inmediatamente de la venta, aislarse del resto de las mercancías e identificarse de forma clara para impedir su utilización accidental. La guía establece que, en caso de sospecha de alimentos que pudieran producir un problema, la mercancía afectada debe aislarse para evitar la contaminación cruzada y conservarse junto con su documentación hasta que la autoridad sanitaria determine qué hacer con ella.

El responsable debe identificar el producto, el lote, el proveedor, las cantidades afectadas y, si procede, los establecimientos o consumidores a los que pudiera haberse distribuido. También deberá revisar los registros de recepción, almacenamiento, elaboración y venta para conocer el alcance de la incidencia.

No deben realizarse manipulaciones que puedan alterar las evidencias ni desecharse los productos o documentos antes de recibir las instrucciones correspondientes, especialmente si la incidencia puede tener repercusiones sanitarias. Cuando exista riesgo para la salud pública, deberá comunicarse la situación a las autoridades sanitarias competentes, aportando la información disponible y colaborando en las actuaciones de investigación, retirada o inmovilización.

Si la contaminación se debe a una deficiencia interna, deberán aplicarse medidas correctoras como la limpieza y desinfección de las superficies, la retirada de utensilios contaminados, la revisión de los procedimientos de manipulación o la mejora de la separación entre alimentos crudos y cocinados. La incidencia y todas las decisiones adoptadas deben quedar registradas en el PAC.

14.4. Reclamaciones o alertas alimentarias

Las reclamaciones de los consumidores pueden aportar información importante sobre posibles problemas de seguridad alimentaria. Ante una reclamación relacionada con el estado de un alimento, una posible intoxicación, una reacción alérgica, un cuerpo extraño o una alteración de las condiciones de conservación, el personal debe escuchar al cliente, recoger la información disponible y comunicarla inmediatamente al responsable del establecimiento.

No debe minimizarse la reclamación ni ofrecerse una explicación que no pueda demostrarse documentalmente. El responsable debe registrar la fecha, los datos de contacto del reclamante cuando sea posible, el producto implicado, el lote, la fecha de compra, la naturaleza de la incidencia y cualquier documentación aportada, como fotografías, ticket de compra o muestra del alimento.

A continuación, debe comprobarse si existen más unidades del mismo lote en el establecimiento y, cuando sea necesario, inmovilizarlas preventivamente hasta valorar su seguridad. En caso de intoxicación alimentaria, alerta alimentaria o sospecha de que un alimento pueda causar un problema, la guía indica que se debe avisar a las autoridades sanitarias, identificando el alimento, el lote y el proveedor.

La mercancía afectada debe aislarse, identificarse como no apta para el consumo humano y conservarse junto con sus documentos hasta que la autoridad sanitaria determine su destino. Cuando se reciba una alerta oficial, el establecimiento deberá comprobar si dispone del producto afectado, localizarlo mediante los registros de trazabilidad, retirarlo de la venta, inmovilizarlo y seguir las instrucciones de la autoridad competente o del proveedor.

Si alguna unidad hubiera sido vendida, deberán aplicarse las medidas de comunicación y retirada que correspondan. Es fundamental conservar los albaranes, los registros de recepción, los registros de elaboración cuando existan y el PAC, ya que estos documentos permiten demostrar las actuaciones realizadas y facilitar una retirada rápida y eficaz.



ALERTA ALIMENTARIA

Identifica el producto y el lote.
Retira e inmoviliza.
Sigue las instrucciones oficiales.

La trazabilidad permite actuar con rapidez.

En todos los casos, la actuación debe basarse en la prevención, la trazabilidad y la protección del consumidor.

Ante cualquier duda sobre la aptitud de un alimento, debe prevalecer la prudencia, evitando su comercialización hasta disponer de una valoración suficiente y, cuando proceda, de las instrucciones de la autoridad sanitaria.

15. Checklist práctico de seguridad e higiene alimentaria

SUELO	CORRECTO		INCIDENCIA MEDIDA CORRECTORA	Y
	Si	No		
El suelo es de baldosas o de algún otro material impermeable, no hay desconchones ni agujeros.				
En el suelo de baldosas, las juntas no están desgastadas ni hay baldosas rotas o desprendidas.				
DESAGÜES				
Todos los desagües están perfectamente insertados, limpios y no desprenden olores.				
Están provistos de trampillas de dimensión adecuadas, ninguna trampilla esta rota.				
PAREDES				
Son lisas y fácilmente limpiable, no tienen grietas, ni humedades.				
En la parte superior de armarios y maquinas sin polvo ni objetos por encima.				
TECHOS				
El techo es continuo, liso, sin rendijas, ni desconchados, de color claro y fácilmente limpiable.				
No se aprecian salpicaduras de producto, telarañas, manchas de humedad o mohos				
Los elementos estructurales o tuberías están libres de polvo en sus superficies superiores.				
Los elementos de iluminación son fijos, debidamente protegidos y fácilmente limpiables.				
Si existen falsos techos están limpios en su totalidad				

EQUIPOS Y ACCESORIOS			
Es posible inspeccionar los equipos, máquinas y armarios por todos los lados y por debajo.			
En los equipos e instalaciones no existe oxido, desconchados, soldaduras, etc..			
Las instalaciones eléctricas están correctamente protegidas.			
Los compresores funcionan correctamente sin ruidos extraños			
Se dispone de sistema de ventilación o eliminación de los vapores o humos, encima de los equipos que los puedan producir.			
Las puertas de las cámaras cierran perfectamente.			
Están limpios los ventiladores y los extractores, estando estos últimos protegidos.			
Los útiles y accesorios disponen de lugares de almacenamiento apropiados.			
PUERTAS Y VENTANAS			
Las ventanas y los marcos están en buen estado, libres de suciedad y ajustados.			
Las telas mosquiteras están perfectamente selladas y no presentan roturas.			
Los alfeizares de las ventanas están limpios y contruidos de forma que no sirven para almacenar objetos.			
Las puertas ajustan impidiendo la entrada de insectos y roedores.			
Las puertas no permanecen abiertas.			

16. Modelos de registros y documentación de apoyo

Registro de Limpieza:

	Zona / Elementos.	DÍA DEL MES																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
Cámara frigorífica	Suelos																																
	Puertas, Paredes y estanterías																																
	Techos																																
Obrador	Suelos y paredes																																
	Superficies de trabajo																																
	Techo																																
	Cubos de basura																																
Zonas de venta	Paredes y Techos																																
	Suelos																																
	Cristales de las vitrinas y paredes																																
	Expositores																																
	Picadora																																
	Mesas y superficies de trabajo																																
	Cuchilleros, cajones o armarios																																
	Utillaje y herramientas																																



Registro diario de control de la calidad del agua:

DÍA	Turbidez	Sabor	Olor	Color	Firma del responsable	Observaciones número de PAC
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Marcar en las columnas turbidez, color, olor y sabor, OK si es correcto y KO si es incorrecto. En caso de ser incorrecto anotar el número de PAC abierta.

Verificación de Registros.			
Verificado por:	Resultado de la verificación	Fecha	Firma



Registro de Vigilancia del control de plagas:

Registro de Vigilancia del control de plagas.

Fecha	Número de trampa	Insectos reptantes	Roedores	Insectos voladores	Nº de PAC y observaciones

Verificación del registro de control de plagas

Verificado por:	Resultado de la verificación:	Fecha:	Firma
-----------------	-------------------------------	--------	-------

Registro de Control de Proveedores:

Nombre del proveedor	Dirección	Teléfono/Fax/Email	Tipo de suministro	Fecha de alta	RGSA	Fecha de baja/Motivo	PAC vinculados



Registro de Recepción de mercancía:

REGISTRO DE RECEPCIÓN DE MERCANCÍA						
FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE	ALBARÁN	Tª	CONDICIONES

Registro de Elaboración de productos cárnicos:

REGISTRO DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS						
Producto elaborado:				Fecha:		
MATERIAS PRIMAS	Nº ALBARÁN	ADITIVO Nº LOTE	DENOM. COMERCIAL DERIV. CAR	. KG	Nº LOTE	FIRMA RESPONSABLE
Verificado por:		Resultado de la verificación:			Fecha:	Firma:



Registro de Control de Temperaturas en Cámaras:

FECHA	CÁMARA	Tª CÁMARA	INCIDENCIA/ MEDIDA CORRECTORA	FIRMA RESPONSABLE

17. Preguntas frecuentes

¿Por qué es importante mantener la cadena de frío en un comercio minorista de aves, huevos y caza?

La refrigeración limita el crecimiento bacteriano y ayuda a conservar la vida útil de los alimentos. Por ello, la cadena de frío debe mantenerse durante todas las etapas, desde la recepción hasta el almacenamiento, la preparación, la exposición y el transporte.

¿Qué temperaturas de referencia deben respetarse para conservar los alimentos?

Como referencia, la carne de ave debe mantenerse a un máximo de 4 °C, los despojos a un máximo de 3 °C, los productos congelados a -18 °C o menos, la carne picada a un máximo de 2 °C y los productos cocidos a un máximo de 5 °C. Estas temperaturas deben comprobarse y registrarse conforme a los procedimientos establecidos y a la normativa aplicable.

¿Qué debe hacerse si falla una cámara frigorífica?

Es necesario actuar de inmediato, trasladando los alimentos a otro equipo que garantice las condiciones adecuadas, inmovilizando los productos potencialmente afectados y registrando tanto la desviación como las medidas correctoras aplicadas. No debe comercializarse ningún alimento cuya seguridad no pueda garantizarse.

¿Qué controles deben realizarse al recibir una mercancía?

La recepción debe incluir una revisión visual del aspecto y del estado de los envases, una comprobación documental de albaranes, lotes y fechas, el control de la temperatura y la verificación de la identificación del producto. Cualquier mercancía con envases rotos, deteriorados o temperaturas incorrectas debe separarse e inmovilizarse hasta determinar su aptitud.

¿Cómo se puede evitar la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocinados?

Deben mantenerse separados las zonas, los recipientes y los utensilios destinados a cada tipo de alimento. Los mismos utensilios no deben utilizarse para productos crudos y cocinados sin una limpieza y desinfección previa. Además, es imprescindible aplicar una rigurosa higiene personal y organizar correctamente las operaciones de manipulación.

¿Cómo deben conservarse los huevos para garantizar su seguridad?

Los huevos deben protegerse de golpes, humedad y cambios de temperatura, manteniéndose correctamente identificados su procedencia, lote y fecha. También es importante evitar su

contacto con productos que puedan contaminarlos y respetar las condiciones de conservación establecidas.

¿Qué información debe facilitarse al consumidor?

El consumidor debe disponer de información clara y veraz sobre la denominación del producto, las condiciones de conservación, las fechas, el lote, los ingredientes y los alérgenos, cuando corresponda. Si un cliente comunica una posible alergia, nunca debe improvisarse ni garantizarse la ausencia de un alérgeno sin contar con una base documental que lo confirme.

¿Qué es la trazabilidad y qué datos deben conservarse?

La trazabilidad permite conocer el origen y el destino de los productos a lo largo de la cadena alimentaria. Para ello, deben conservarse registros del proveedor, la fecha de recepción, el lote, las cantidades y el destino de las mercancías, de manera que sea posible localizar e inmovilizar rápidamente los productos afectados por una alerta.

¿Cómo deben gestionarse los residuos y los subproductos animales?

Los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y los restos deben recogerse en recipientes adecuados y cerrados, y retirarse mediante operadores autorizados. Esta gestión debe realizarse evitando riesgos de contaminación y respetando los procedimientos establecidos.

¿Qué debe hacerse ante la aparición de una plaga?

En primer lugar, deben protegerse los alimentos y las superficies de contacto, inmovilizarse los productos que puedan estar afectados y comunicar la incidencia al responsable. Posteriormente, deben aplicarse las medidas correctoras necesarias para eliminar la causa de la infestación y evitar su repetición.

¿Cuál es la diferencia entre limpieza y desinfección?

La limpieza elimina la suciedad y los restos orgánicos, mientras que la desinfección reduce los microorganismos a niveles adecuados. Ambas operaciones deben realizarse siguiendo una secuencia planificada que incluya la retirada de residuos, la aplicación del detergente, el aclarado, el uso del desinfectante y el secado, respetando siempre las instrucciones de los productos utilizados.

¿Qué debe hacer un trabajador si presenta síntomas de enfermedad?

Los trabajadores que presenten síntomas como vómitos, diarrea o fiebre no deben manipular alimentos mientras exista riesgo de contaminación. Del mismo modo, las heridas deben cubrirse



con apósitos impermeables y, cuando sea necesario, utilizar guantes adecuados. Cualquier duda sobre la aptitud para trabajar debe comunicarse al responsable del establecimiento.

¿Qué registros debe conservar el establecimiento?

Los registros deben mantenerse legibles, actualizados y disponibles para demostrar el control de la seguridad alimentaria. Entre ellos se incluyen los relativos a la recepción de mercancías, temperaturas, limpieza, mantenimiento, control de plagas, trazabilidad, incidencias, formación del personal y gestión de alérgenos, según corresponda al sistema de autocontrol.

¿A quién se debe consultar cuando existe una duda que no puede resolverse?

Ante cualquier incertidumbre sobre la seguridad o la aptitud de un alimento, debe consultarse al responsable del establecimiento, al proveedor o a la autoridad competente, según la naturaleza de la cuestión. El principio básico es actuar con prudencia y priorizar siempre la protección de la salud del consumidor.

18. Conclusiones y recomendaciones finales

La seguridad y la higiene alimentaria son elementos esenciales para garantizar que los productos comercializados en comercios minoristas de aves, huevos y caza sean seguros y aptos para el consumo. Más allá de una obligación legal, representan un compromiso permanente con la salud pública y la calidad, por lo que resulta fundamental aplicar eficazmente un sistema de autocontrol adaptado a las características del establecimiento.

Este sistema debe comenzar con una adecuada gestión de proveedores y una recepción rigurosa de las mercancías, mediante la homologación de proveedores y el control de las temperaturas, los envases, el etiquetado y la documentación. Asimismo, es imprescindible respetar la cadena de frío, evitar la sobrecarga de las cámaras y mantener una correcta separación entre alimentos crudos, cocinados y productos no conformes, con el fin de prevenir contaminaciones cruzadas.

A ello se suma la importancia de mantener una higiene personal rigurosa, garantizar la formación continua del personal, realizar una limpieza planificada, controlar las plagas y llevar a cabo un mantenimiento preventivo de los equipos. La trazabilidad y la gestión de incidencias también desempeñan un papel fundamental. Para ello, deben conservarse registros actualizados y establecerse protocolos claros de actuación ante posibles alertas alimentarias.

La prevención exige mantener una observación diaria y rechazar cualquier mercancía que presente envases deteriorados, temperaturas inadecuadas o fechas incorrectas. Del mismo modo, el personal debe lavarse las manos con frecuencia, utilizar ropa limpia y abstenerse de manipular alimentos cuando presente síntomas de enfermedad.

Los productos de limpieza deben utilizarse respetando las concentraciones y los tiempos de aplicación indicados, y almacenarse siempre separados de los alimentos.

Ante cualquier incidencia, es necesario actuar con rapidez para evitar que los productos afectados lleguen al consumidor y proporcionar información veraz sobre los alérgenos y las condiciones de conservación. Además, el sistema de autocontrol debe revisarse periódicamente y actualizarse cuando se produzcan cambios en los productos, los equipos, los proveedores o la normativa aplicable.

La seguridad alimentaria es una responsabilidad compartida. El titular del establecimiento debe proporcionar los medios y la formación adecuados, mientras que cada manipulador debe cumplir estrictamente las instrucciones establecidas e integrar la prevención en su rutina diaria.

Proteger la seguridad de los alimentos contribuye a salvaguardar la salud de los consumidores, mejorar la calidad del servicio y fortalecer la confianza en el comercio mediante la prevención, la responsabilidad y la mejora continua.



**Asociación Sindical de
Detallistas de Huevos,
Aves y Caza**



**Comunidad
de Madrid**

