

PLAN GENÉRICO DE AUTOCONTROL EN PASTELERÍAS

GUÍA FÁCIL



INTRODUCCIÓN

La puesta en marcha del autocontrol en pastelerías es una garantía más del buen hacer de los profesionales de este sector en el País Vasco.

Con esta Guía Fácil, basada en el Plan Genérico de Autocontrol en Pastelerías, elaborado por el Departamento de Salud, adaptar las medidas a cada establecimiento es mucho más sencillo.

El resultado:

CALIDAD = BENEFICIO PARA EL NEGOCIO

Las páginas de esta Guía Fácil recogen los aspectos más importantes del autocontrol que deben vigilarse si queremos hacer bien las cosas.

La norma general es de obligado cumplimiento y objeto de sanción; todo el sector tendrá que aplicar un modelo de autocontrol que se ajuste a la normativa.

Con esta guía se puede ver que, lejos de ser una carga, es algo sencillo y útil y que significa un beneficio importante para el negocio.

Aunque al principio pueda parecer un poco complicado, se puede incorporar a la rutina de trabajo con toda naturalidad en muy poco tiempo.

APARTADOS DEL CONTROL

El Plan Genérico de Autocontrol en Pastelería ha sido elaborado cuidadosamente para ofrecer una herramienta de trabajo cómoda, sencilla y eficaz.

Está dividido en siete grandes bloques que siguen el orden habitual de cualquier proceso en pastelería.

- Control de proveedores



- Control de la cadena del frío



- Control en tratamientos térmicos



- Control durante la elaboración



- Control de la limpieza



- Controles complementarios



- Controles Plus



Es aclarado que en algunas ocasiones podrán producirse situaciones en las que se entremezclen distintos apartados, pero tener la guía a mano permitirá dar solución a cualquiera de estos contratiempos.

Esta Guía está basada en el Plan Genérico y conviene que esté en el obrador, para poder echar mano de ella en cualquier momento que surja una duda.

CONTROL DE PROVEEDORES

Conocer a tus proveedores te ayudará a asegurarte de que merecen tu confianza.

Los proveedores deben:

- **Ser de confianza**
- **Estar inscritos en el registro correspondiente**
- **Servirte el producto en buenas condiciones, correctamente envasado y etiquetado**

Debemos tener un listado de suministradores fiables para los productos que se compran, e incluso disponer de un listado de otros posibles proveedores para el caso de que uno falle (especialmente con ciertas materias primas fundamentales: harina, huevos...).

Anota el resultado de los controles de recepción de producto en los partes diario y anual.

ETIQUETAS

MATERIALES DE ENVASADO

ESTIBA

TRANSPORTE EN FRÍO





ETIQUETAS

¿Qué información debe tener una etiqueta?

- Tipo de producto
- Ingredientes
- Alérgenos
- Origen
- Fecha de caducidad
- Número de lote
- Temperatura de conservación



¿Cómo controlo las etiquetas?



Revisa el etiquetado de la mercancía, especialmente de productos que precisan frío y aquellos ingredientes fundamentales, como los huevos y la harina, y anota si es correcto o no en el parte diario.



¿Qué hago si no está bien el producto?



Devuelve todo aquello que no te inspire una confianza absoluta. En ninguno de los casos estos productos se utilizarán para la elaboración de alimentos de pastelería.

Posteriormente busca las causas del fallo para evitar que suceda de nuevo.

Advierte al proveedor y si lo crees necesario sustituye por otro que te dé confianza de que te pueda servir producto seguro



MATERIALES DE ENVASADO

En la compra de materiales de envasado y de las superficies y útiles de trabajo debemos asegurarnos que estén autorizados para uso alimentario, bien a través de la autorización de la empresa fabricante o por la información que acompaña al envase o material.

¿Cómo controlo materiales de envasado?



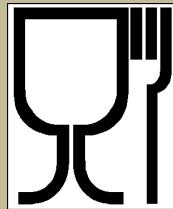
Asegúrate de que los envases y materiales que van a estar en contacto con alimentos estén autorizados para uso alimentario.



¿Qué hacer en caso de no estar seguros de su autorización para uso alimentario?



No se utilizará ese envase o material y se devolverá si es posible.
Se comprarán envases o materiales que nos consten que sí están autorizados.



Apto para uso alimentario



ESTIBA

El transporte de los alimentos debe realizarse en exclusiva.

Si se comparte transporte con otros productos, deberán estar claramente separados.

Además deberán estar debidamente estibados y los envases deben estar en perfecto estado (sin roturas).



¿Qué debo controlar?

Es importante que de vez en cuando vigiles cómo están los vehículos por dentro cuando te sirven la mercancía.

Fíjate en si están:

- Limpios
- Ordenados
- Los productos bien colocados
- Los envases en perfectas condiciones



¿Si no es así?

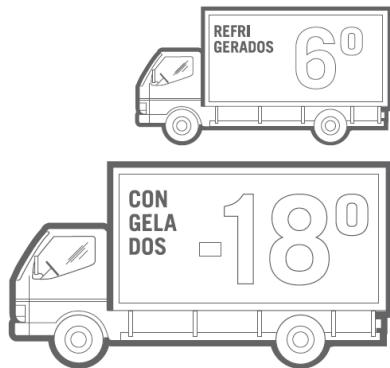
Advierte al proveedor de las deficiencias que veas y si reincide sustitúyelo por uno de confianza tras haber recogido por escrito los problemas de tipo sanitario que hayan surgido.



TRANSPORTE EN FRÍO

**El transporte de alimentos
debe realizarse a no más de:**

- 6°C en el caso de los refrigerados
- -18°C (+3°C) en el caso de los congelados



¿Cómo los controlo?

Toma la temperatura de los productos que necesitan frío en uno de los envases que recibas y anota en el parte diario.

Es importante que los productos que precisen frío se introduzcan inmediatamente en las cámaras frigoríficas. Indica al personal la necesidad de actuar de esta manera para reducir el riesgo de multiplicación bacteriana.



¿Qué hago si se ha roto la cadena de frío?

En refrigerados, si los alimentos superan la temperatura de 6°C, pero no superan los 10°C, se pasarán a cámara o directamente a su procesado. Si sobrepasa los 10°C se desechará el alimento.

En congelados, si superan los -12°C se devolverán o se llevarán a cámara de refrigeración y se tratarán en las mismas condiciones que los productos refrigerados.

Si el fallo es responsabilidad del proveedor se le avisará y si reincide se sustituirá por uno de confianza.

Advierte al proveedor
y si lo crees necesario
ten localizado algún
otro que te pueda
servir producto seguro

CONTROL DE LA CADENA DE FRÍO

El mantenimiento de la cadena de frío en pastelerías es fundamental para evitar problemas microbianos en los alimentos y mantener su vida útil.

El enfriamiento o la conservación a bajas temperaturas evitan la multiplicación de microorganismos.

ALMACENAMIENTO EN FRÍO

PROTECCIÓN DE ALIMENTOS EN CÁMARA

ENFRIAMIENTO DE MASAS, RELLENOS O PRODUCTOS FINALES EN CÁMARAS Y/O ABATIDOR

ENFRIAMIENTO POR EXTENSIÓN A TEMPERATURA AMBIENTE

CONGELACIÓN

DESCONGELACIÓN

DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DEL PRODUCTO TERMINADO

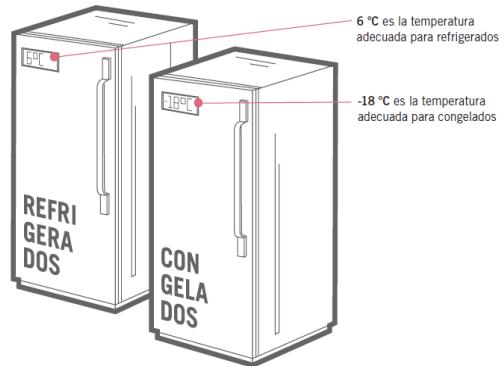




ALMACENAMIENTO EN FRÍO

Vigila que las cámaras estén siempre a la temperatura adecuada.

- 6°C (refrigerados)
- -18°C (congelados)



¿Qué debo controlar?



Haz un listado de todas tus cámaras.

Observa y anota en el parte diario la temperatura de los visores tanto en cámaras de refrigeración como de congelación. En caso de no disponer de termómetro de lectura externa se medirá la temperatura ambiente del interior de la cámara con un termómetro portátil.

Revisa mensualmente con un termómetro portátil, el buen funcionamiento de los termómetros de las cámaras y anótalo en el parte diario indicando con un asterisco (*).



¿Y si algo no va bien?



Reajusta el termostato.

Si la cámara está muy llena, vacíala un poco pasando una parte de los productos a otra cámara.

Si tras 30 minutos continúan los problemas, avisar al servicio técnico.

Si la cámara de refrigeración supera los 10°C (-12°C para la de productos congelados) durante más de 12 horas, valora el grado de alteración del alimento y utilízalo rápidamente o si es necesario elimínalo.



PROTECCIÓN DE ALIMENTOS EN CÁMARA

Almacena los alimentos en cámara de forma correcta; es decir, tapados o protegidos y bien colocados.

¿Cómo lo controlo?



Comprueba que el almacenamiento en la cámara frigorífica sigue las instrucciones indicadas.



¿Y si algo no va bien?

Si los alimentos no están almacenados de forma correcta, se protegerán y se colocarán adecuadamente y se formará al personal sobre cómo debe hacerse.



ENFRIAMIENTO DE MASAS, RELEÑOS O PRODUCTOS FINALES EN CÁMARA Y ABATIDOR

En cámara

Si elaboras un alimento y no lo vas a servir inmediatamente debes colocarlo en recipientes pequeños o en capas finas de forma que permita una correcta penetración del frío y esperar hasta el momento justo que deje de humear. A continuación mételo inmediatamente en la cámara frigorífica. Es importante que la cámara nunca supere los 10°C cuando introduzcas un alimento caliente, porque podría dañar al resto de lo que tienes conservando.



¿Cómo lo controlo?

Deberás validar el proceso de enfriamiento para asegurarte que el producto baja a una temperatura de 10°C en menos de 2 horas. Para ello por cada una de las cámaras donde se realiza el enfriamiento se tomará la temperatura en el centro del producto en al menos 20 enfriamientos. La temperatura se tomará al inicio del proceso y a las 2 horas. Realiza la validación alternando productos. Una vez terminada y si el resultado es correcto sólo se realizarán nuevas validaciones en caso de cambio de cámaras o de productos o en caso de avería.

En abatidor de frío

El abatidor debe conseguir enfriar los alimentos a menos de 10°C en 2 horas. Después se puede pasar a la cámara refrigeradora para seguir el proceso normal.

No sobrecargues el abatidor y procura que el alimento se coloque en recipientes pequeños o en capas finas para que tenga un grosor que facilite el enfriamiento de manera homogénea.



¿Qué debo controlar?

No es necesaria la validación en los abatidores siempre que se encuentren en un estado correcto de mantenimiento.



¿Y si algo no va bien?

En caso de que la validación muestre que el enfriamiento no se realiza en las condiciones marcadas deberás modificar los parámetros de cantidad de producto enfriado y no utilizar dicha cámara hasta que los resultados sean aceptables.



¿Y si algo no va bien?

En caso de detectar que el abatidor no funciona correctamente avisa al servicio técnico y utiliza los productos sólo previo tratamiento por calor.



ENFRIAMIENTO POR EXTENSIÓN A TEMPERATURA AMBIENTE

Enfriamiento a temperatura ambiente por extensión del alimento en una superficie

Si realiza esta práctica de enfriamiento (para cremas, yemas etc.) asegúrate de que el alimento se ha producido de una manera segura, partiendo de unas materias primas adecuadas, y sufriendo un tratamiento térmico suficiente para la eliminación de los gérmenes patógenos.

Antes de extender el producto será necesario limpiar y desinfectar las superficies.

Es importante que el tiempo en que permanezca a temperatura ambiente sea el mínimo posible, de forma que la temperatura no baje de los 50°C antes de ser introducido posteriormente en la cámara frigorífica.



¿Qué debo controlar?

Asegúrate que la práctica de enfriamiento por extensión se realiza conforme a lo indicado.



¿Y si algo no va bien?

En caso de no haber seguido las instrucciones indicadas, vuelve a tratar térmicamente el producto y hacerlo correctamente.

Si ves que tienes algún impedimento para hacer esta práctica no la utilices.



CONGELACIÓN

La cámara de congelación mantendrá los -18°C en todo momento mientras se congela el producto.

El producto se congelará en pequeñas porciones o capa fina y la cámara no estará excesivamente cargada.

Etiquetar el producto con el nombre y la fecha de congelación.

No se volverán a congelar productos descongelados.



¿Cómo debo controlar?

Realiza la validación de la congelación de forma que asegures que el producto baje a una temperatura de -10°C en menos de 2 horas. Para ello toma por cada congelador se tomará la temperatura en centro del producto en al menos 20 enfriamientos. La temperatura se tomará al inicio del proceso y a las 2h, alternando distintos productos.



¿Y si algo no va bien?



Si la validación muestra que la congelación no se realiza en las condiciones marcadas, deberás modificar los parámetros de cantidad de producto congelado y no podrás utilizar el congelador hasta que los resultados sean aceptables.

En caso que detectes que el congelador no funciona correctamente avisa al servicio técnico y descongela los productos en cámara frigorífica para su uso inmediato.



DESCONGELACIÓN

Descongela los alimentos que por su naturaleza precisen mantenerse a temperatura controlada, lentamente en cámara frigorífica. No lo hagas a temperatura ambiente.

Si corre prisa se empleará el microondas.

¿Qué debo controlar?



Comprueba que los alimentos en descongelación siguen las pautas marcadas y que no hay alimentos descongelándose a temperatura ambiente.

¿Y si algo no va bien?



En caso de encontrarse con un producto descongelándose a temperatura ambiente se procesará inmediatamente y se utilizará únicamente en otros productos que sufran un tratamiento térmico mayor a 65°C. Recuerda al personal cuáles son las instrucciones correctas.





DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO

El transporte de los productos terminados debe realizarse en exclusiva.

Si se comparte con otros productos, estarán físicamente separados, protegidos y estibados. Los envases que contienen los alimentos estarán en buen estado y sin roturas.

El vehículo presentará unas condiciones de limpieza adecuadas.

El transporte de los productos listos para su consumo debe realizarse en vehículos refrigerados o isotermos (en caso de distancias cortas en las que puedan garantizar mantener la temperatura), de forma que no supere:

- 6°C para los productos refrigerados
- -18°C (+3°C) para los productos congelados

¿Cómo lo controlo?



Revisa las condiciones de transporte de los alimentos.

En aquellos casos que exista un tiempo de espera a temperatura ambiente, para productos que precisan frío, toma la temperatura en uno de ellos previamente a su carga.

Anota la temperatura e indica el tipo de alimento al que corresponde en el parte diario.

¿Qué hago si los alimentos no tienen estas condiciones?

Si no se cumple con las condiciones de transporte (limpieza, estiba, contacto con productos no alimenticios), o la correcta protección y estiba de los productos, no cargue el producto en esas condiciones y analiza las causas que lo han provocado.

Si se supera la temperatura de los productos terminados (6°C para los refrigerados y -18°C (+3°C) para los congelados) devuélvelos a la cámara correspondiente hasta bajar la temperatura.



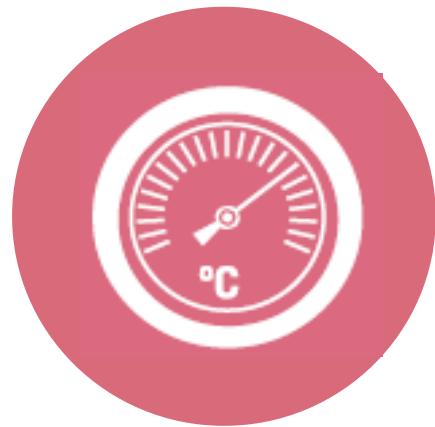
CONTROL DE TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Los tratamientos térmicos a altas temperaturas destruyen los microorganismos y ayudan a evitar una toxificación alimentaria.

HORNEADO/COCCIÓN

FRITURA

TRATAMIENTO TÉRMICO DE OTROS INGREDIENTES





HORNEADO/COCCIÓN

Cocción siempre a más de 65°C

Estandariza la temperatura y el tiempo que utilizarás para conseguir 65°C en la cocción de cada producto.

Si necesitas huevo para preparar productos en los que no se alcanzan los 75°C (rellenos, pintados, decorados, merengues, tiramisús, suflés, mousses...), utiliza ovoproducto (pasteurizado o deshidratado).



Envase de ovoproducto

¿Qué debo controlar?



Toma nota de la temperatura que alcanza el centro del producto tras el tratamiento de calor y asegura que el calor llega a todas las zonas del producto. Para ello, se toma la temperatura de una pieza tras el primer tratamiento del día, en los siguientes tipos de tratamiento (cocción, horneado, pasteurización...). Anota la temperatura junto con el tipo de producto.

Ve variando el tipo de producto al que se mide la temperatura, de forma que al final de la semana se tomarán las temperaturas de todos los productos.

No es necesario tomar la temperatura en productos que alcanzan los 100°C (por ebullición, o algunos horneados).

¿Y si algo no va bien?



Si ves que el alimento no ha alcanzado los 65°C continúa con el tratamiento hasta que alcance esa temperatura.

Si el equipo (fuego, horno...) no ha funcionado, llama al servicio técnico.

Si se utiliza huevo fresco para elaborar estos productos que no alcanzan los 75°C en su elaboración busca un proveedor de ovoproducto y cambia de materia prima. Si se encuentra producto incorrectamente elaborado, retira el producto y vuelve a hacerlo utilizando ovoproducto.





FRITURA

Cambia el aceite de la freidora

Ya sabes que el aceite de la freidora se debe cambiar regularmente para asegurar que no alcance el 25% de compuestos polares, que son productos tóxicos.

Aunque lo normal es que cuando empiecen a variar las propiedades del aceite (color, olor, punto de humo, formación de espumas...) se debe cambiar de inmediato la totalidad del mismo.

¿Qué debo controlar?

Anota en el parte diario si has realizado frituras o cambiado el aceite. Se recomienda que el aceite de fritura no esté a temperaturas de más de 170°C.

Si quieres un mayor control, puedes utilizar métodos de detección que cambian de color cuando se supera el límite. Este dato también se anotará en el apartado de incidencias del parte diario.

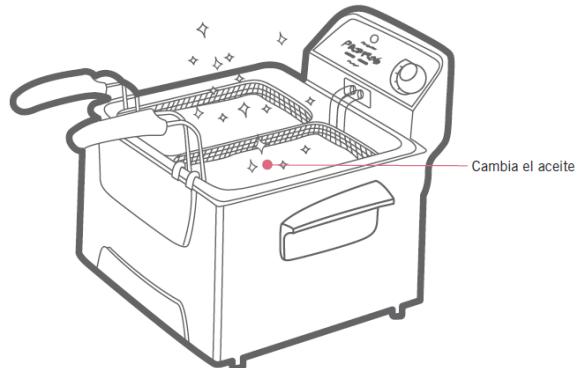
Controla que se colocan las piezas en la bandeja de forma separada para que el máximo posible de la superficie del alimento esté en contacto con el aceite.



¿Y si algo no va bien?

Si tienes la sospecha de que se ha utilizado un aceite en mal estado elimina el producto y cambia el aceite.

Vuelve a cocinar el producto que no ha contactado con la superficie.





TRATAMIENTO TÉRMICO DE OTROS INGREDIENTES

En caso de utilizar leche cruda, previo a su uso, debe someterse a tratamiento térmico llegando a ebullición y mantenerse durante al menos 1 minuto.

No será necesario en el caso que vaya a someterse a un tratamiento térmico equivalente en una fase de elaboración posterior.

¿Qué debo controlar?



Controla que cuando se usa leche cruda se somete al proceso de hervido previo y que se procesa correctamente o se somete a un tratamiento térmico equivalente en una fase posterior.



¿Y si algo no va bien?



Revisa el producto en que se haya utilizado la leche cruda sin hervir y en caso de que el producto no se haya sometido a tratamientos cercanos a 100°C, elimina el producto.

Recuerda al personal las instrucciones a seguir.

CONTROL DURANTE LA MANIPULACIÓN

Las buenas prácticas en la elaboración son garantía de seguridad y de buen hacer en el obrador.

Mantener unas buenas prácticas a diario demuestran tu capacidad profesional y tu preocupación por el trabajo bien hecho, que guste al cliente, pero que, sobre todo, te satisfaga a ti.

La mejor manera de conseguirlo, por supuesto, una buena formación en prácticas higiénicas en pastelería.

EL PERSONAL MANIPULADOR

ORDEN EN CÁMARAS/EXPOSITOR

ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PEREcedEROS

TIEMPO DE ESPERA DURANTE EL PROCESADO

CONTAMINACIÓN CRUZADA

MANIPULACIÓN DE HUEVOS CRUDOS

LIMPIEZA DE FRUTAS O HIERBAS AROMÁTICAS (menta)

USO DE OVOPRODUCTO

CUERPOS EXTRAÑOS

ALÉRGENOS/SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIAS

DOSIFICACIÓN DE ADITIVOS

MEZCLADO DE INGREDIENTES-BATIDO MANTEQUILLA/MARGARINA- MONTADO NATA-MONTADO MERENGUE

RELENADO Y DECORACIÓN

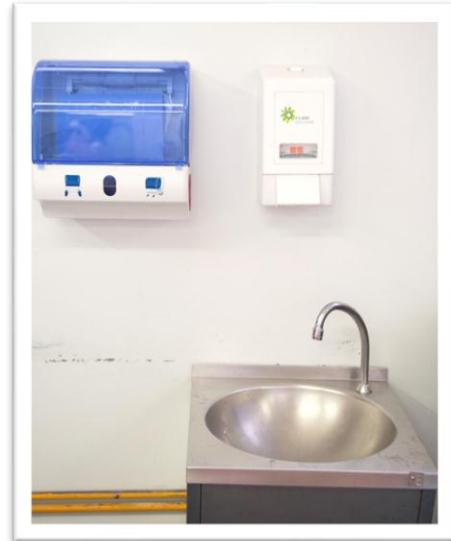
ENVASADO Y ETIQUETADO





EL PERSONAL MANIPULADOR

1. Lávate las manos con mucha frecuencia sobre todo al empezar y al cambiar de actividad o de producto.
2. Utiliza ropa limpia y específica para trabajar y cámbiate al llegar. No lleves objetos que puedan caer sobre los alimentos y cúbrete el cabello.
3. Extrema las medidas de higiene cuando tengas heridas, o enfermedades que puedan transmitirse por alimentos.



¿Qué debo controlar?



Comprueba durante el desarrollo de la actividad que efectivamente se están cumpliendo las instrucciones anteriores y anótalo en el parte anual.

Si detectas alguna práctica incorrecta en otro momento, anótalo como incidencia en el parte diario.



¿Y si algo no va bien?



Primero, corrige inmediatamente el fallo que acabas de detectar.

A continuación recuerda a todo el personal cuáles es la pauta de trabajo para evitar que el problema se repita.

Y si se mantiene el problema retira de la manipulación al personal implicado.





ORDEN EN CÁMARAS/EXPOSITOR

Las cámaras/expositores siempre se mantendrán ordenadas y no sobrecargadas. Así habrá espacio entre los alimentos para que circule el aire frío y se mantenga la temperatura.

Además, los alimentos no deben tocar el suelo, ni paredes.

Se mantendrán separados las materias primas, productos intermedios y finales, bien en cámaras separadas o tapándolos o protegiéndolos (teniendo especial cuidado en no introducir directamente las cajas de plásticos de proveedores, que no se encuentren limpias y en buen estado).

El almacenamiento debe seguir el orden de rotación que marcan las caducidades, eliminando los caducados.

Los productos bien envasados de origen o los manipulados en el propio establecimiento estarán correctamente etiquetados de forma que se identifique el tipo de producto y el marcado de fechas.

¿Qué debo controlar?



Comprueba que el almacenamiento en las cámaras y expositores siguen las instrucciones indicadas y anótalo en el parte diario.



¿Y si algo no va bien?



Si el almacenamiento no es correcto, protege los productos y colócalos adecuadamente. Además, informa al personal sobre cómo debe hacerse.

Si algún producto está próximo a su fecha de caducidad utilízalo lo antes posible. Si alguno está caducado deséchalo.

En el caso de que haya un producto envasado sin etiquetar elimínalo, ya que no se puede garantizar que no esté caducado.

Recuerda al personal cómo debe realizarse la rotación de productos.



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PEREcedEROS

Todo producto durante su almacenamiento debe encontrarse envasado, envuelto o tapado.

Especialmente el almacenamiento de la harina debe hacerse en lugar seco y manteniendo las condiciones de estiba adecuadas: producto separado, sin contacto con paredes ni suelo, cerrado y correctamente etiquetado.

¿Y cómo debo controlarlo?



Controla que durante el almacenamiento todos los productos se encuentren tapados o envasados y que la harina se almacena en las condiciones marcadas.



¿Y si algo no va bien?



Tapa los productos que se encuentren sin proteger y recuerda al personal la necesidad de cumplir con las prácticas de manipulación.

No utilices la harina que se encuentra apelmazada por la humedad o tenga algún tipo de insecto.



TIEMPOS DE ESPERA DURANTE EL PROCESADO

La manipulación de alimentos que necesitan frío debe ser en continuo, es decir, lo más rápido posible, y se meterán en cámara mientras no se esté trabajando con ellos. En caso de aquellos que se usen en caliente se usarán también en continuo o se introducirán de nuevo en el foco de calor hasta su uso.

Todo producto que se encuentre en espera estará envasado, envuelto o tapado para evitar todo contacto con alimentos crudos, superficies, útiles... que pudieran contaminarlos.

¿Cómo debo controlar?



Comprueba que los alimentos que requieren mantenimiento en frío o en caliente se procesan o se sirven lo antes posibles, y que, cuando no es así, se introducen en cámaras de refrigeración o se introducen de nuevo en el foco de calor.

Revisa que los productos ya elaborados que están en espera se mantienen cubiertos y protegidos.

¿Y si detecto problemas?



Si se detectan productos a temperatura ambiente llevar inmediatamente a cámara o a punto de calor. Indica al personal la necesidad de actuar de esta manera para reducir el riesgo de multiplicaciones microbianas.

En caso de que haya productos en espera de proceso sin cubrir, protégelos y advierte al personal sobre la necesidad de mantenerlos protegidos.





CONTAMINACIÓN CRUZADA

Nunca manipules productos ya elaborados y listos para consumo con la misma maquinaria, útiles o superficies que han sido utilizadas con productos crudos, si no haces antes una limpieza de todos esos elementos/componentes.

Si es posible utiliza diferentes superficies para trabajar con alimentos crudos (materias primas) y alimentos ya elaborados (productos intermedios/terminados). Estas mismas precauciones se tomarán para evitar la contaminación cruzada entre alérgenos.

Extrema las precauciones para que la utilización de trapos no se convierta en la fuente de contaminación o bien utiliza papel de un solo uso.

Elimina inmediatamente los residuos de las superficies de trabajo y recógelos en un cubo limpio y con tapa. Estos residuos elimínalos del obrador de forma diaria y posteriormente procede a la limpieza del cubo.

¿Cómo debo controlar esto?



Comprueba que se cumplen las condiciones para evitar contaminación de productos elaborados con alimentos crudos.

Revisa que los residuos son recogidos según la instrucción.



¿Y si algo no va bien?



Retiene todos los alimentos elaborados que puedan haber estado afectados y vuelve a tratarlos térmicamente. Si no es posible, deséchalo.

Asigna usos específicos a las superficies de trabajo disponibles y deja una (si es posible) para productos elaborados. Es de gran ayuda tener útiles de trabajo de distintos colores para diferenciarlos por productos.

Recuerda al personal la necesidad de manipular los productos elaborados en superficies y útiles distintos a los alimentos crudos (o si no, tras limpiezas intermedias).

Si la utilización de trapos es incorrecta retíralos y vuelve a limpiar lo que se haya limpiado/secado con ellos. Desecha el alimento (si no va a ser tratado por calor) que haya podido estar en contacto con el trapo.

Elimina rápidamente cualquier residuo en las superficies. Si ha contactado con algún alimento trátalo con suficiente calor o deséchalo.



MANIPULACIÓN DE HUEVOS CRUDOS

Cascar los huevos en un recipiente distinto de donde se va a batir.

Bate los huevos inmediatamente antes de su uso.

No separes la yema y la clara del huevo con la propia cáscara.

¿Cómo debo controlar?



Comprueba que los huevos se cascan y batén siguiendo las instrucciones marcadas.



¿Y si algo no va bien?



Corrige los hábitos incorrectos, adoptándolos a las instrucciones marcadas.

Elimina el huevo batido que se haya manipulado incorrectamente.



LIMPIEZA DE FRUTAS O HIERBAS AROMÁTICAS (menta)

Las frutas o hierbas aromáticas que no vienen previamente higienizadas, límpialas con abundante agua corriente y colócalas en un recipiente también limpio previamente a su uso o directamente en el producto final.

¿Y cómo controlo esto?



Comprueba que se limpian siguiendo las instrucciones marcadas.

¿Y si algo no va bien?



Desecha los pasteles que contengan frutas o hierbas que previamente no hayan sido lavadas y adiestra al personal para que esta práctica no se vuelva a repetir.



USO DE OVOPRODUCTO

En el caso de uso de huevo para productos que no sufren tratamiento térmico o éste no va alcanzar los 75°C en su centro, siempre utilizaremos ovoproducto (pasteurizado o deshidratado), por ejemplo en el merengue, tiramisú...

¿Y cómo controlo esto?



Si elaboras productos con huevo en su composición y no sufren tratamiento térmico o el tratamiento no alcanza los 75°C comprueba que utilizas ovoproducto en su elaboración.

¿Y si algo no va bien?



En caso de que utilices huevo fresco para elaborar estos productos, busca un proveedor de ovoproducto y cambia de materia prima (de huevo a ovoproducto).

Si encuentras producto incorrectamente elaborado, retira y vuelve a preparar utilizando ovoproducto.

Recuerda al personal que este tipo de platos deberá elaborarse siempre con ovoproducto.





CUERPOS EXTRAÑOS

Durante la eliminación y apertura de envases, evita que caiga ningún trozo en el producto.

Los adornos no comestibles o duros que utilices serán de suficiente tamaño para evitar que las personas puedan atragantarse.

El tamiz o criba debe de encontrarse en perfectas condiciones y tener un poro de tamaño suficiente para eliminar cuerpos extraños, impurezas, ...etc., que pudiera tener la harina y que se suelte para evitar posteriores grumos.

¿Cómo debo controlarlo?



Comprueba que durante la eliminación y apertura de envases se evita que caiga algún trozo en el producto.

Observa que en productos con adornos y sobre todo en los dirigidos a niños, que su tamaño sea suficiente o que no se desmonte en piezas pequeñas, para evitar atragantamientos.

Controla que el tamiz o criba esté limpio e íntegro.



¿Y si algo no va bien?



Elimina el producto en el que ha caído el trozo e instruye al personal sobre la necesidad de hacerlo de forma correcta.

Si se detecta la presencia de alguno de estos adornos en el almacén, elimínalo y sustitúyelo por otro de características más adecuadas.

En caso de rotura del tamiz o criba sustitúyelo. En caso de falta de limpieza de éste, revisa el procedimiento de limpieza para ver si es necesaria su modificación (aumento frecuencia).

Recuerda al personal que antes de su uso debe revisar el tamiz o criba.



ALÉRGENOS/SUSTANCIAS QUE PRODUCEN INTOLERANCIAS

Los establecimientos que ofrezcan productos especiales para intolerantes o alérgicos, deberán:

- Disponer de un listado actualizado de los alérgenos obligatorios a tener en cuenta según la norma.
- Comprar ingredientes aptos para estas personas, interpretando correctamente su etiquetado.
- Almacenar de forma separada los ingredientes y útiles, y mantenerlos etiquetados constantemente.
- Disponer de una ficha de cada producto con sus ingredientes.
- Elaborar los productos en espacios y momentos diferentes, bien al inicio de la jornada o bien realizando limpiezas intermedias. Las frituras se realizarán con aceite no utilizado para otras frituras.
- Seguir la receta a pie de la letra.
- Mantenimiento de los productos elaborados siempre protegidos y etiquetados, así como separados del resto.
- Disponer de la información al consumidor adecuada sobre estos alérgenos en alguno de los formatos admitidos (etiquetado, carteles...).

¿Qué debo controlar?



Controla que se cumplen las pautas de trabajo y de etiquetado para ofrecer a las personas alérgicas o intolerantes alimentos con garantías.



¿Y si algo no va bien?



En caso de duda no sirvas el producto y deberás destinarlo a personas no alérgicas o sin intolerancia. Recuerda al personal la importancia de un cumplimiento exhaustivo de estas normas, dada la repercusión que un error puede tener en la salud de personas alérgicas o intolerantes.



DOSIFICACIÓN DE ADITIVOS

Cuando utilices el azúcar como inhibidor de la actividad de agua para evitar el crecimiento de gérmenes, en mermeladas, coberturas, almíbares,... la dosificación debe ser controlada para cada receta.

Utiliza los aditivos (colorantes, conservantes, edulcorantes) autorizados en dosis que no superen las establecidas por la normativa. Para ello, prepara una tabla de cantidades a añadir de cada aditivo, a las distintas masas, según la receta y la formulación indicada por el fabricante.

¿Qué debo controlar?



Comprueba que la dosificación del azúcar es la adecuada.

Revisa que los aditivos son aptos para el uso al que se destinan, que la dosificación se ajusta a la indicada por el fabricante y trasládala a la receta de cada producto.



¿Y si algo no va bien?



Revisa el producto que se ha elaborado con dosis de azúcar equivocada por si presenta algún síntoma de alteración (presencia de mohos, color/olor extraño...). Recuerda al personal la importancia de utilizar las cantidades marcadas para cada receta.

Si se han empleado aditivos por encima de la dosis indicada por el fabricante eliminar el producto elaborado.



MEZCLADO DE INGREDIENTES: BATIDO MANTEQUILLA/MARGARINA MONTADO NATA/MERENGUE

Almacena los ingredientes en refrigeración y sácalos de la cámara inmediatamente antes de su uso, sin permanecer a la espera a temperatura ambiente.

Realiza el mezclado y batido siguiendo las pautas propias del proceso.

Finalmente introduce el producto obtenido inmediatamente en la cámara de refrigeración, sin permanecer tiempo a temperatura ambiente.

¿Qué debo controlar?



Asegúrate de seguir la instrucción de trabajo antes mencionada.



¿Y si algo no va bien?



Retira el producto elaborado sin cumplir las instrucciones y adiestra al personal en las prácticas correctas.



RELENADO Y DECORACIÓN

Evita los tiempos excesivos durante el relleno, haciendo que el proceso sea en continuo sin tiempos de espera. Para ello se evitará manipular grandes cantidades a la vez.

Extrema las pautas de higiene en la sala donde se realiza el relleno y decoración de los productos de pastelería

Así mismo todos los ingredientes que se añaden como decoración habrán estado almacenados protegidos de la contaminación y/o se higienizarán previamente a su uso.

¿Qué debo controlar?



Asegúrate que el relleno y decorado se hace evitando tiempos de espera, en una sala con unas condiciones de higiene muy buenas y que los ingredientes utilizados en la decoración se manipulan correctamente.



¿Y si algo no va bien?



Elimina aquellos productos que se rellenan o decoran en condiciones inadecuadas y adiestra al personal.



ENVASADO Y ETIQUETADO

Envasa los alimentos en envases autorizados. En caso de utilizar envases con termosellado, realízalo siguiendo las instrucciones del fabricante.

Etiqueta el alimento con la fecha de elaboración y/o caducidad y almacénalo en las condiciones que el producto requiera: refrigeración, congelación, o temperatura ambiente.

Incluye la información obligatoria por la normativa vigente para este tipo de productos en el envase/envoltorio que va destinado a consumidor final. Igualmente los productos vendidos a granel deben disponer de la información al consumidor marcada para este tipo de productos, fundamentalmente la relacionada con su contenido en alérgenos.

¿Cómo debo controlarlo?

Comprueba que el envasado se hace correctamente y en los casos que deba ser hermético, verifica el sellado y hermeticidad.

Controla que la etiqueta contenga la información correcta.



¿Y si algo no va bien?

Si es problema de formación del personal, adiéstralos correctamente. Si es problema de la maquinaria utilizada, llama al servicio técnico.

Reetiqueta el producto mal etiquetado y confecciona nuevas etiquetas con toda la información obligatoria.

CONTROL DE LA LIMPIEZA

Una buena limpieza transmite una mejor imagen y el cliente lo agradece volviendo

La limpieza es uno de los elementos principales del obrador.

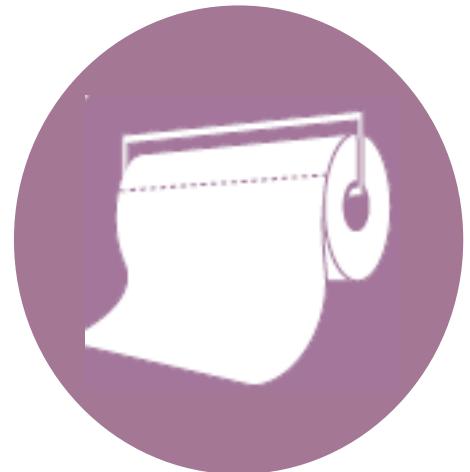
Mantener limpios los locales, equipos etc. te garantiza unas condiciones higiénicas idóneas para ofrecer un buen producto y te asegura frente a posibles riesgos de toxinfecciones.

MÉTODO DE LIMPIEZA

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ALMACÉN DE ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

TRANSPORTE DEL PRODUCTO FINAL





MÉTODO DE LIMPIEZA

¿Cómo debo limpiar?

1. Antes de empezar **recoge o protege los alimentos susceptibles de contaminarse**.
2. Elimina la suciedad más visible, sin usar todavía ningún producto.
3. **Enjuaga** previamente con agua caliente.
4. Aplica el **detergente o desengrasante**, siguiendo las instrucciones del fabricante.
5. **Aclara con agua templada y abundante** (suficiente para que los alimentos no se contaminen con restos de detergente) y retira los restos de suciedad y detergente.
6. Aplica el **desinfectante**, teniendo en cuenta igualmente el tiempo de aplicación y la concentración del producto. Alternativamente y en los casos en que sea factible, desinfección térmica por inmersión de utensilios durante 2 minutos a 80°C.
7. **Aclara con agua suficiente** para que los alimentos no se contaminen con restos de desinfectante (cuando el desinfectante así lo requiera, como por ejemplo los clorados o lejías).
8. Si el desinfectante aplicado lo requiere, **se secará** lo antes posible **con materiales de un sólo uso (papel desechable)**.



1



4



6

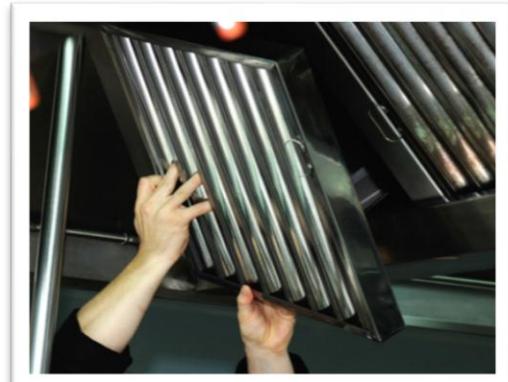


8



¿Cómo debo limpiar?

1. Utiliza **lavavajillas**, sin sobrecargarlo y seleccionando temperaturas altas, entre 60-65°C para lavado y 85°C para aclarado.
2. **Limpia y desinfecta la superficie/mesa de trabajo utilizada para el enfriamiento de la crema**, previamente a la extensión de la crema.
3. **Limpia y desinfecta la campana extractora** exteriormente siguiendo el procedimiento general. Además desmóntalo para limpiar el filtro. En caso de que el filtro sea de fibra de fieltro se puede lavar a mano. Si el filtro es de carbón o papel, sustitúyelo periódicamente. Por último, en el caso de que el filtro sea de metal se puede lavar con agua caliente y detergente.
4. En caso necesario, **elimina** mecánicamente los **restos adheridos a la superficie de los hornos** convencionales / hornos microondas. Posteriormente utiliza productos especiales que permitan desincrustar y limpiar en profundidad el horno. El aclarado de estos productos será especialmente intenso.
5. Limpia la **montadora de la nata** haciendo circular el jabón y desinfectante por todo el circuito así como el agua de aclarado.
6. No olvides limpiar la **freidora** tanto la cuba como la resistencia dependiendo de su frecuencia de uso.





¿Con qué frecuencia he de limpiar?

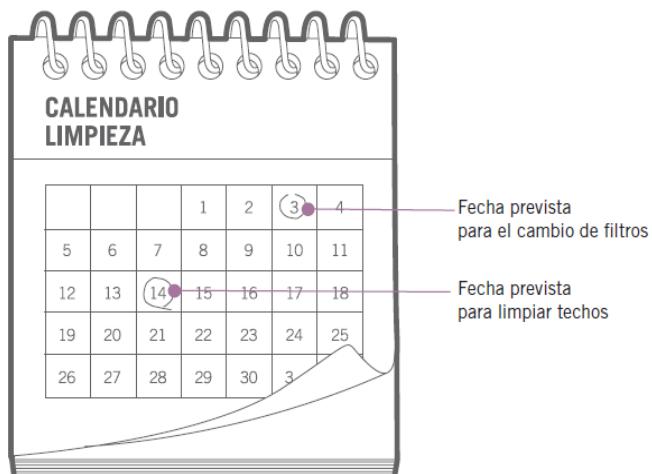
La finalidad es garantizar que siempre esté limpio

A diario:

- **Superficies:** mesas de trabajo, bandejas, bandejas de reparto...
 - En el caso de la superficie o mesa en la que se extiende la crema para su enfriamiento, limpieza siempre antes de su uso.
- **Utensilios:** cacerolas, sartenes, espátulas, envases... Especialmente las boquillas, mangas, brochas, moldes o pistolas.
- **Maquinaria:** molinillo, mezcladoras, batidoras, hornos, tamices, envasadoras... que hayan estado en contacto directo con los alimentos se limpiarán al menos diariamente, tras su uso.
 - Además se limpiarán entre usos máquinas que se hayan utilizado con alimentos incompatibles (natas, cremas, chocolates...).

Periódicamente:

- Otros elementos (cámaras, abatidores, expositores, despensas,...) o de las instalaciones (paredes, techos y suelos, en algún caso). Si éstas no se ensucian a diario su limpieza podrá ser periódica.





¿Cómo debo controlar?



Controla que superficies, útiles, maquinaria... e instalaciones se limpian conforme al método de limpieza y con la frecuencia asignada, y que están limpios y aclarados.

Controla que la superficie/mesa de trabajo donde se extiende la crema para su enfriamiento se limpia, desinfecta y aclara antes de su uso.

Anota estos controles en el parte diario.

¿Y si algo no va bien?



Revisa si se ha respetado el método diseñado, en cuanto a los tiempos de actuación de los detergentes y aclarado. En caso de que se haya respetado y lo que ocurre es que no ha funcionado, establece un nuevo método de limpieza que sea más acorde a las necesidades de la zona o equipo a limpiar.

Si la frecuencia de limpieza no es suficiente, aumenta hasta conseguir ajustarla a tus necesidades.

Si las superficies o útiles no están bien aclarados y los alimentos se contaminan con los detergentes y desinfectantes de la limpieza, ajusta el tiempo de aclarado con la suficiente cantidad de agua para arrastrar todos los restos de detergente que pueda haber.

Si los recipientes lavados en el lavavajillas no están limpios, revisa si el ajuste de temperatura es el adecuado y si el jabón se dosifica adecuadamente. Si persiste avisa al servicio técnico.

Si el personal no realiza la limpieza correctamente o no sabe que tiene asignado ese trabajo, detalla claramente las funciones de limpieza a cada persona, e instrúyelos la forma de realizarla, la frecuencia, la forma de uso de los detergentes y desinfectantes y la importancia del buen mantenimiento de los útiles de limpieza.



PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Todos los productos a utilizar cumplirán las siguientes características:

- **Productos de Limpieza:** Serán acordes al tipo de suciedad que se genera en el establecimiento. En general deberán ser capaces de eliminar la grasa superficial y desincrustar la adherida por efecto del calor.
- **Productos de Desinfección:** Estos productos se utilizarán tras finalizar el proceso de limpieza. Existen productos cuyas propiedades permiten lograr limpieza y desinfección en una sola operación, pero en otros casos deberán utilizarse productos específicos.

Ambos tipos de productos utilizados serán aptos para uso alimentario (en zonas en las que pudiera darse contacto con alimentos), y estarán correctamente identificados y etiquetados.

Puede ser interesante disponer de fichas técnicas de estos productos.

Utiliza siempre el envase original correctamente etiquetado o si por tamaño se precisa cambiar a un envase más pequeño, compra un envase específico y etiquétalo de forma visible, para evitar que haya confusiones. Nunca deberá hacerse el trasvase a envases de alimentos o bebidas reciclados.

¿Cómo debo controlar?



Controla que los productos de limpieza y desinfección son aptos para uso alimentario y acordes a las necesidades del establecimiento, y que los productos están correctamente etiquetados, bien en su envase original o en el trasvasado.



Mantener el etiquetado

Aptos para el uso alimentario

¿Y si algo no va bien?



Si los productos utilizados no son adecuados para realizar la limpieza y desinfección, busca otros más adecuados para el tipo de suciedad generada en el establecimiento.

Si se detectan productos de limpieza en envases no etiquetados, o en envases reciclados de alimentos, retíralos de inmediato e investiga la razón de que haya ocurrido, advirtiendo al responsable de la gravedad de lo sucedido.



ALMACÉN DE ÚTILES Y PRODUCTOS DE LIMPIEZA

Almacena los útiles (bayetas, fregonas, esponjas, etc.) y productos de limpieza, en un lugar específico y separado de donde se manipulen o preparen los productos de pastelería.

Mantenlos siempre limpios y en buen estado.

Utiliza, en lo posible, papel desechable para sustituir trapos y bayetas de tela.

¿Cómo debo controlar?



Controla que el almacenamiento se hace correctamente y que los útiles se almacenan limpios y en buen estado.



¿Y si algo no va bien?



Si los útiles y productos de limpieza no están correctamente almacenados guárdalos en sus lugares de almacenamiento correspondiente.

Si están sucios, límpialos y si están deteriorados sustitúyelos.

Adiestra al personal para que los usen correctamente, se guarden en sus lugares correspondientes y cuando detecten que están deteriorados soliciten su cambio.





TRANSPORTE DEL PRODUCTO FINAL

Dentro del proceso general de limpieza de los vehículos y cajas, cada vez que se efectúe la misma, se debe prestar especial atención al paso de aclarado, utilizando en el proceso toda el agua necesaria.



¿Cómo debo controlar?

Comprueba que los vehículos se limpian y aclaran correctamente.



¿Y si algo no va bien?

Si la caja del vehículo no está bien aclarada, ajusta el tiempo de aclarado con la suficiente cantidad de agua para arrastrar todos los restos de detergente que pueda haber.

CONTROLES COMPLEMENTARIOS

Mantener el equipo y las instalaciones en perfecto estado contribuye a mejorar la imagen de tu negocio y a evitar riesgos

Además de una correcta manipulación de los alimentos, es necesario controlar el mantenimiento de instalaciones y equipos, el agua, y la presencia de plagas.

Todos los profesionales sois conscientes de la importancia de la formación y conseguir productos de calidad.

En este capítulo encontraréis pautas sobre cómo controlar estos aspectos.

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

LUCHA CONTRA PLAGAS

CONTROL DEL AGUA

FORMACIÓN DEL PERSONAL

SISTEMA DE TRAZABILIDAD

VERIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL





MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Conserva siempre en buen estado tanto los útiles, como el equipo y las instalaciones. Procura siempre tenerlas en buen estado para evitar roturas o que caigan fragmentos de útiles de trabajo (plástico, metálico...) al alimento. Renuévalos con frecuencia, no dejes que se deterioren demasiado.

Utiliza lubricantes o grasas aptos para establecimientos alimentarios.



¿En qué hay que fijarse?

Locales e instalaciones:

- Mantenimiento general (techos, paredes, suelos, estanterías y aparatos)
- Aislamientos (mosquiteras, puertas, ventanas...)
- Desagües
- Transporte (suelos, paredes, techos, aparatos de frío, estanterías)

Equipos y útiles:

- Equipos de frío (cámaras, abatidores, expositores...)
- Equipos de tratamientos térmicos (puntos de calor, freidoras, hornos, cámaras de fermentación...)
- Equipos de limpieza (lavavajillas, lavamanos, fregaderos...)
- Superficies de trabajo (encimeras, mesas bandejas, laminadoras...)
- Equipos de trabajo (tamices, mezcladoras, batidoras...)
- Boquillas de mangas pasteleras
- Recipientes y menajes
- Campanas extractoras
- Envases/reutilizables

Comprueba que los lubricantes o grasas son de uso alimentario.

Anota los desperfectos o averías y soluciones puntuales en el parte de incidencias.

Realiza una revisión general a través del parte anual.

¿Y si detecto un problema?



Adopta medidas para subsanar las deficiencias encontradas. Estas medidas deberán ser inmediatas cuando puedan tener incidencia directa en la seguridad de los alimentos (fundamentalmente en caso de maquinaria, superficies o útiles que van a estar en contacto directo con los alimentos).

Si un recipiente o útil se ha usado en mal estado, revisa si ha podido caer algún fragmento en el producto y según su gravedad deséchalo.

Si existe un problema de mantenimiento valora si ha sido un problema puntual o necesitas realizar un mantenimiento preventivo.





LUCHA CONTRA PLAGAS

Evita la presencia de animales indeseados en tu establecimiento.

Puedes tener mallas antiinsectos, mantener puertas cerradas, asegurar que no haya agujeros o grietas, disponer de rejillas de protección o aparatos antiinsectos... que eviten la presencia de insectos, parásitos o roedores.

Los aparatos antiinsectos serán de tipo no químico y estarán ubicados alejados de las zonas donde se manipulan los alimentos.

Toma medidas para que estos animales no puedan acceder a materias que puedan servirles de alimento o bebida; y controlar los lugares donde se almacenan alimentos, donde se produzcan o acumulen residuos, donde se evacuen aguas residuales y donde se produzca acumulación de agua.

Asegúrate de:

- Mantener las instalaciones limpias y bien mantenidas
- No acumular basuras
- Almacenar adecuadamente los productos (tapados)
- Mantener adecuadamente los locales



¿Y cómo controlo todo esto?



Anota los problemas puntuales y sus soluciones en el parte de incidencias y realiza una revisión general y anota su resultado en el parte anual.

¿Y si detecto insectos o roedores?



Si se detectan animales lleva a cabo un tratamiento contra ellos por aplicadores autorizados y mantén un control continuado sobre la existencia de indicios de su presencia.

Si se han deteriorado los elementos preventivos (mallas, aparatos, desagües, sifones etc.) arréglalos cuanto antes.





CONTROL DEL AGUA

Utiliza siempre agua potable, de la red de abastecimiento público.

Si dispones de agua de un recurso particular (o depósito propio, aunque proceda de la red de abastecimiento) debes realizar controles específicos.

Depósito particular con agua de red de abastecimiento: Realiza control y registro del nivel de cloro y en caso necesario, la recloración. Así mismo, establece el Plan de limpieza y desinfección del depósito (podrá incorporarse al Plan General de abastecimiento).

Depósito propio de recurso particular: Describe correctamente el recurso hídrico utilizado. Identifica los sucesos o situaciones que puedan afectar a la potabilidad del agua y describe y adopta las medidas de actuación para cada una de ellas. Igualmente, mide a diario el nivel de cloro libre residual y aplica el programa de limpieza, desinfección y mantenimiento de las instalaciones que componen el abastecimiento (podrá incorporarse a los Planes de limpieza y desinfección o mantenimiento del establecimiento). Además, debes realizar análisis microbiológicos y físico-químicos con una frecuencia adecuada al volumen de agua utilizada por el establecimiento.

¿Y cómo controlo esto?



Si no utilizas la red de abastecimiento público (o tienes depósito propio que se abastece de la red de abastecimiento público), comprueba diariamente el nivel de cloro.

Realiza los controles especificados en su plan de autocontrol del agua y anota el control del cloro en el parte diario.

¿Y si detecto problemas?



Si el problema es de cloración vuelve a clorar. Si es de parámetros microbiológicos o químicos inadecuados, no se utilizará el agua ni para la elaboración de productos, ni para limpieza, hasta solventar las deficiencias.





FORMACIÓN DEL PERSONAL

Asegúrate de que todo el personal está correctamente formado

Los manipuladores deben estar formados en aspectos generales de higiene alimentaria, gestión de alérgenos y en los contenidos de este Plan de Autocontrol en Pastelería. Además de la formación inicial, el personal debe recibir formación continuada, para asegurar la actualización de conocimientos.

No te olvides que el personal que realiza la limpieza debe haber sido adiestrado en el uso de los útiles y productos, así como el método y frecuencia de limpieza de cada zona o elemento del establecimiento.

¿Cómo lo controlo?



Comprueba que todas las personas han recibido la correspondiente formación y adiestramiento en sus áreas de trabajo específicas y que se documenta la formación recibida.



¿Y si detecto problemas?



Si el personal no dispone de la formación o adiestramiento necesarios deberá recibir esta formación acorde a su actividad.



SISTEMA DE TRAZABILIDAD

Es necesario conocer el origen o la distribución de un producto.

Es importante desarrollar un sistema documentado capaz de identificar tanto las materias primas como los productos terminados, relacionándolos entre sí.

Este sistema debe permitir conocer detalladamente (partida, lote origen) las materias primas con las que se ha elaborado cada lote de producto final y viceversa, qué productos finales se han elaborado con cada materia prima. En caso de materias intermedias utilizadas para diferentes producciones, tiene que poder seguirse la trazabilidad de todas ellas.

Si se distribuye fuera del establecimiento el sistema deberá permitir conocer dónde se ha distribuido cada lote de producto final.

¿Cómo debo controlarlo?



Registra en cada recepción el proveedor, cantidad y lote de cada materia prima que precisa frío, así como de los ingredientes fundamentales (harina y huevos).

Cada vez que se inicie un nuevo lote registra la fecha de apertura.

Cuando distribuyes producto elaborado fuera del establecimiento anota el albarán de destino.

Comprueba realizando un ejercicio de trazabilidad que funciona hacia atrás y hacia delante.

¿Y si detecto problemas?



Revisa el origen del fallo. Si es de procedimiento cámbialo, si es del personal adiéstralo específicamente en el conocimiento del sistema implantado.

PARTE DIARIO		Plan Genérico de Autocontrol en Pastelería de la CAPV					
Fecha		Nombre y firma del responsable					

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS QUE PRECISEN FRÍO E INGREDIENTES FUNDAMENTALES (harina y huevos)							
Producto	Etiquetado (*)		Cantidad	Proveedor	T (°C) producto	Nº lote	Albarán de recepción
	Correcto	Incorrecto					
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

No será necesario repetir aquella información que esté incluida ya en el albarán (cantidad, proveedor, nº de lote) y lo que se anotaría en este caso es el nº de albarán.



VERIFICACIÓN DE PRODUCTO FINAL

Es importante seguir todas las pautas establecidas en los apartados de control para que el producto terminado no esté contaminado con microorganismos patógenos.



¿Cómo debo controlarlo?

Comprueba que se siguen las pautas establecidas en los apartados de control revisando los registros diarios y anuales.

Periódicamente se analizarán los productos finales para comprobar la ausencia de microorganismos patógenos en ellos



¿Y si detecto problemas?

Revisa el origen y la causa del fallo. Si es de procedimiento cámbialo, si es del personal adiéstralo específicamente en el conocimiento de las pautas de trabajo.

Cuando proceda repite el análisis.