AGRO MERCADO

ADEJE

SISTEMA DE AUTOCONTROL

BRUNOISE

SEGURIDAD ALIMENTARIA

www.brunoisecanarias.com
info@brunoisecanarias.com

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN GENERAL
    - Introducción
    - Carta de Compromiso
    - Descripción de las Instalaciones
    - Diagrama de Flujo
2. BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN
    - BPM
    - Programa de Trazabilidad
    - Plan de Actuación en casos de Crisis y Alertas Alimentarias
    - Alérgenos
3. CONTROL DE PROVEEDORES Y MATERIAS PRIMAS
4. CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA
5. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN
6. GESTIÓN DE RESIDUOS
7. FORMACIÓN DEL PERSONAL
8. MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS
9. CONTROL DE TEMPERATURAS Y TRANSPORTE
10. CONTROL DE PLAGAS
11. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS
12. ANEXO
    - Registros

INTRODUCCIÓN

El conjunto de Reglamentos comunitarios relativos a la higiene de los alimentos hace hincapié en la necesidad de que las empresas alimentarias apliquen **buenas prácticas de higiene**, así como en la obligatoriedad de implantar **sistemas de autocontrol** basados en los principios del **Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)**, en el ámbito en que resulten exigibles.

En particular, el **Reglamento (CE) nº 852/2004**, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece en su artículo 5.1 que:

"Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC."

La normativa reconoce que, en determinados casos, la aplicación práctica de estos sistemas puede presentar dificultades para pequeñas empresas. Por ello, y dentro del margen de flexibilidad que contempla la legislación comunitaria, el **punto 15 del preámbulo** del Reglamento (CE) nº 852/2004 señala que los requisitos relativos al APPCC deben tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius y ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas.

Asimismo, el **punto 16 del preámbulo** contempla la flexibilidad para mantener métodos tradicionales y en relación con los requisitos estructurales de los establecimientos, destacando su importancia en regiones con limitaciones geográficas especiales, incluidas las **regiones ultraperiféricas**, como Canarias.

No obstante, la aplicación de criterios de flexibilidad **no debe en ningún caso poner en riesgo** los objetivos de higiene alimentaria regulados en el Reglamento (CE) nº 852/2004, ni interferir con otras disposiciones legales vigentes en materia de seguridad e higiene de los alimentos.

El presente **Sistema de Autocontrol** ha sido elaborado para el **Agromercado de Adeje**, con el objetivo de establecer los procedimientos necesarios para garantizar unas condiciones adecuadas de higiene y seguridad alimentaria en las instalaciones comunes y en las actividades

de recepción, conservación, exposición, manipulación y venta de alimentos desarrolladas en el recinto.

La actividad se desarrolla en instalaciones de **titularidad del Ayuntamiento de Adeje**, gestionadas por la **Empresa Pública de Inserción Municipal DAVÍA S.A.**, que pone a disposición de los productores y vendedores autorizados espacios para la comercialización directa de sus productos al consumidor final.

En dichas instalaciones operan **distintos operadores alimentarios independientes**, por lo que se establecen medidas de organización, limpieza y control higiénico para evitar contaminaciones cruzadas, así como un reparto de responsabilidades entre la **entidad gestora del Agromercado** y los **titulares de los puestos**.

El sistema comprende los planes generales de las instalaciones y servicios comunes, junto con las pautas y controles que debe aplicar cada puesto según su actividad. Cada operador mantiene la responsabilidad sobre los alimentos y las operaciones bajo su control. La producción y elaboración realizadas fuera del recinto quedan fuera del alcance de este documento y deben estar cubiertas por los controles que correspondan a cada actividad.

El sistema de autocontrol del Agromercado permite organizar el cumplimiento de la normativa sanitaria y comprobar que la comercialización se realiza en condiciones adecuadas de higiene y seguridad alimentaria.

IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA

Nombre del establecimiento: Agromercado de Adeje.

Titular de las instalaciones: Ayuntamiento de Adeje.

Entidad gestora: Empresa Pública de Inserción Municipal DAVÍA S.A.

CIF de la entidad gestora: A76815547.

Domicilio social de la entidad gestora: Av. Rosa de los Vientos, 10, C.C. Galeón, Local 8-A, 38670 Adeje, Tenerife.

Domicilio de la actividad: C. Archajara, 5, 38670 Adeje, Santa Cruz de Tenerife.

Teléfono de la entidad gestora: 922 756 249.

Correo electrónico: davia@davia-adeje.es.

Página web: www.davia-adeje.es.

ACTIVIDAD DE LA EMPRESA

El **Agromercado de Adeje** se destina a la **venta directa de productos alimenticios al consumidor final**, mediante puestos ocupados por productores y vendedores autorizados. La entidad gestora organiza el funcionamiento del recinto y los servicios comunes y coordina los controles previstos en el presente sistema de autocontrol.

Los productos comercializados incluyen **frutas y hortalizas, setas frescas y deshidratadas, huevos, miel, quesos, carnes envasadas, pescado, pan, productos de pastelería y repostería, empanadas y otros alimentos secos envasados**, además de jugo de caña preparado en el propio puesto. La relación de participantes y productos se mantiene actualizada por la gestión del Agromercado.

La actividad de venta se desarrolla **los sábados y domingos, de 08:00 a 13:30 horas**.

Los productos de panadería, pastelería, repostería y empanadas llegan **previamente elaborados**. La carne se recibe **ya cortada y envasada**, sin operaciones de elaboración o corte en el puesto de venta.

En el puesto de quesos se realizan **operaciones de corte y venta**, con conservación en equipos frigoríficos y exposición refrigerada. En la pescadería se realiza el **corte del pescado**, que se expone sobre hielo y se repone desde el vehículo refrigerado utilizado por su titular. En uno de los puestos se prepara **jugo de caña mediante extracción mecánica para su venta**.

Dado que en el recinto operan distintos puestos, se establecen **medidas de separación, protección de alimentos, limpieza de superficies y utensilios y control de las condiciones de conservación**, adaptadas a cada actividad y coordinadas con los planes generales del Agromercado.

La dirección de la **Empresa Pública de Inserción Municipal DAVÍA S.A.**, con CIF **A76815547**, como entidad gestora del **Agromercado de Adeje**, en cumplimiento de lo establecido en el **Reglamento (CE) nº 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y en el ámbito de las instalaciones, servicios y actividades bajo su gestión, se compromete a:

Implantar y mantener el presente **Sistema de Autocontrol**, asegurando la aplicación efectiva de los procedimientos correspondientes a las instalaciones y servicios comunes, así como la coordinación y verificación de los controles asignados a los titulares de los puestos en la recepción, conservación, exposición, manipulación y venta de alimentos.

Mantener actualizados y a disposición de las autoridades sanitarias los documentos y registros del sistema que correspondan a la entidad gestora, junto con la relación de operadores y puestos autorizados. Comprobar que cada titular mantiene disponible la documentación de trazabilidad de sus productos y coordinar la actuación ante incidencias o alertas alimentarias.

Aplicar y supervisar el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación en el ámbito de sus funciones, estableciendo normas comunes y comprobando que las actividades desarrolladas en los puestos se realizan en condiciones adecuadas de higiene y seguridad alimentaria.

Revisar y mejorar periódicamente el sistema de autocontrol, incorporando las modificaciones necesarias ante cambios en la normativa aplicable, en las actividades de los puestos o en las instalaciones y equipos, así como gestionando la corrección de las desviaciones detectadas en las verificaciones internas, auditorías o controles oficiales.

Garantizar la correcta coordinación higiénico-sanitaria de las instalaciones compartidas estableciendo y comunicando a los titulares de los puestos las responsabilidades, las pautas de limpieza y las medidas de organización, separación y protección de alimentos necesarias para evitar contaminaciones cruzadas.

Destinar los recursos necesarios para el correcto funcionamiento del sistema dentro de su ámbito de gestión, incluyendo la conservación de las instalaciones y equipos comunes, los servicios de limpieza y desinfección, el control de plagas y los medios de vigilancia y

verificación que correspondan. Comprobar que los titulares de los puestos disponen de los medios necesarios para cumplir las tareas que tengan asignadas.

La aplicación de este sistema general **no sustituye la responsabilidad de cada titular de puesto** sobre los alimentos y las operaciones bajo su control, ni los controles que le correspondan en su actividad de producción o elaboración fuera del Agromercado.

Con esta declaración, la Dirección manifiesta su compromiso firme y continuado con la **seguridad alimentaria**, la **protección de la salud de los consumidores** y el **cumplimiento de la normativa vigente**.

En Adeje, a _____de _____ de _____

LA DIRECCIÓN

El **Agromercado de Adeje** está ubicado en la **calle Archajara, 5, 38670 Adeje, Santa Cruz de Tenerife**, en una nave de titularidad municipal gestionada por la **Empresa Pública de Inserción Municipal DAVÍA S.A.**

El recinto dispone de una **zona general de venta con puestos diferenciados**, espacios de circulación para el público y servicios higiénicos comunes. El acceso presenta un cierre metálico y puertas acristaladas de entrada a la nave.

ZONA DE VENTA

La nave es de **gran altura**, con estructura metálica y cubierta formada por paneles apoyados sobre vigas. Dispone de ventanas en la parte superior de las paredes. Los paramentos presentan acabados pintados y el suelo es de **pavimento continuo**, con zonas de acabado coloreado junto a los puestos fijos.

Los puestos se distribuyen dentro del recinto, con mesas y mostradores para la exposición de productos y pasillos de circulación entre ellos. En la zona de puestos fijos se sitúan las actividades de **quesería, panadería, pastelería, carnicería y pescadería**. El resto de puestos se destina a frutas y hortalizas y otros productos incluidos en la relación de participantes. No se dispone de almacenes independientes para alimentos.

El equipamiento varía según la actividad e incluye:

• **Mesas, mostradores y cajas de exposición** para frutas, hortalizas y otros alimentos.

• **Vitrinas expositoras** para pan y productos de panadería y pastelería, con equipos refrigerados para los productos que requieren conservación en frío.

• **Armarios frigoríficos verticales y vitrinas refrigeradas** en quesería y carnicería. La quesería dispone de superficie y utensilios para el corte de queso; la carne se comercializa previamente cortada y envasada.

• **Zona de exposición de pescado sobre hielo** y espacio para las operaciones de corte. El titular utiliza un vehículo refrigerado para conservar el producto de reserva y reponer la exposición durante la venta.

• **Máquina extractora de jugo de caña**, instalada en uno de los puestos para la preparación del producto.

Los productos de panadería, pastelería, repostería y empanadas llegan previamente elaborados. Las operaciones efectuadas en el recinto se corresponden con la conservación, exposición, manipulación durante la venta y preparación de jugo de caña descritas en el apartado de actividad.

PUNTOS DE AGUA Y FREGADEROS

Existe un **fregadero con suministro de agua sanitaria en la zona de panadería y pastelería**. En esta misma zona está prevista la instalación de un segundo fregadero para uso de la quesería, que se incorporará a la descripción de las instalaciones una vez instalado. La pescadería dispone de **un punto de suministro de agua**.

SERVICIOS HIGIÉNICOS

El Agromercado dispone de **tres aseos comunes: uno masculino, uno femenino y uno adaptado para personas con discapacidad**. Cuentan con:

• Lavamanos con dispensadores de jabón y papel para el secado de manos.

• Inodoros y papeleras con apertura mediante pedal.

• Paredes revestidas de azulejos.

SUMINISTRO DE AGUA

El agua utilizada en el recinto procede **directamente de la red de abastecimiento público**. No existen depósitos de almacenamiento ni equipos de tratamiento de agua, disponiéndose de la instalación interior necesaria para su distribución a los puntos de uso y del suministro de agua en los fregaderos.

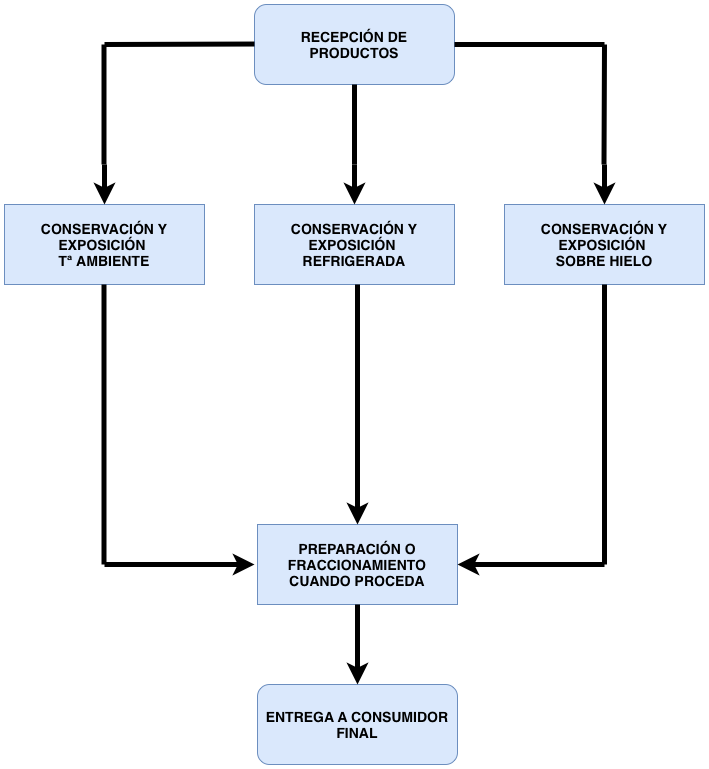
RECOGIDA DE RESIDUOS

La nave dispone de **contenedores de residuos distribuidos por el recinto**, utilizados por los titulares de los puestos en función de su proximidad. La empresa de limpieza se encarga de su retirada dentro de la organización del servicio de limpieza del Agromercado.

ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN

La nave recibe **iluminación natural a través de las ventanas superiores y de los accesos acristalados**, complementada con iluminación artificial. Las ventanas superiores se mantienen cerradas. La apertura de las puertas durante el funcionamiento permite el intercambio de aire con el exterior.

DIAGRAMA DE FLUJO AGROMERCADO



ACLARACIONES AL DIAGRAMA DE FLUJO

La conservación y exposición de los productos se realiza según sus características y las condiciones indicadas en su etiquetado:

- **A temperatura ambiente:** frutas y hortalizas enteras, pan y productos de repostería que permitan esta conservación, miel, moringa, setas deshidratadas o en polvo, otros alimentos secos y complementos alimenticios envasados.
- **En refrigeración:** carnes previamente cortadas y envasadas, quesos, empanadas —conservadas en vitrina refrigerada—, tartas y demás productos que requieran frío.
- **Pescado:** se conserva el producto de reserva en el vehículo refrigerado del titular y se repone progresivamente en el puesto, donde se expone sobre hielo.

Durante la venta se realizan **operaciones de corte de queso y pescado**, así como el fraccionamiento y envasado que corresponda. Los productos que se venden sin manipulación pasan directamente de la exposición a la entrega al consumidor.

La **preparación de jugo de caña** comprende la recepción y conservación de las cañas, su preparación para la extracción, la extracción mecánica del jugo y su entrega al consumidor.

Las condiciones de conservación, los controles de temperatura y las medidas de higiene aplicables se desarrollan en los programas correspondientes del sistema de autocontrol.

Objetivo

La actividad del **Agromercado de Adeje** consiste en la recepción, conservación, exposición y venta directa de alimentos al consumidor final en puestos ocupados por distintos operadores. Incluye el corte de queso y pescado y la preparación de jugo de caña. Los productos de panadería, pastelería y empanadas llegan elaborados; la carne llega cortada y envasada.

El objetivo del presente **Programa de Buenas Prácticas de Manipulación** es establecer los procedimientos higiénicos y operativos que deben seguir los vendedores y demás personas que manipulan alimentos. Su aplicación permite prevenir o minimizar los riesgos sanitarios durante las actividades desarrolladas en el recinto. La producción y elaboración realizadas fuera del Agromercado quedan sujetas a los controles correspondientes de cada operador.

Los **peligros microbiológicos** pueden proceder de manos, superficies o utensilios contaminados, alimentos en mal estado, hielo contaminado o pérdida de las condiciones de conservación. En alimentos listos para consumo, como queso cortado, pastelería o jugo de caña, la contaminación durante la venta no se elimina mediante un tratamiento posterior en el puesto.

Los **peligros químicos** pueden originarse por residuos de productos de limpieza, sustancias procedentes de materiales no aptos para contacto alimentario o contaminantes de los productos recibidos. Los **peligros físicos** incluyen fragmentos de envases, utensilios, piezas de maquinaria y otros objetos extraños. También debe prevenirse el contacto cruzado con **alérgenos**.

Responsabilidades

Entidad gestora. DAVÍA organiza los servicios comunes y comunica estas normas a los titulares de los puestos. Comprueba las condiciones generales del recinto y la aplicación del programa, coordina la corrección de incidencias y conserva los registros de sus verificaciones. Las averías o deficiencias de instalaciones comunes se comunican a la gestión.

Titulares de los puestos. Cada titular aplica las prácticas de este programa a sus productos y operaciones, instruye a su personal y colaboradores y controla la higiene, trazabilidad y conservación de los alimentos bajo su responsabilidad. Debe disponer de medios y utensilios

adecuados y comunicar las incidencias que afecten a la seguridad alimentaria o a los servicios comunes.

Higiene del personal

Las personas que manipulan alimentos pueden transmitir contaminación a los productos, envases y utensilios. Todos los vendedores mantienen una higiene personal adecuada, con especial atención al lavado de manos y a los alimentos sin envasar.

Lavado de manos. Mojar las manos con agua potable, aplicar jabón líquido y frotar palmas, dorsos, espacios entre los dedos, pulgares, puntas de los dedos y uñas. Aclarar y secar con papel de un solo uso. Limpiar también los antebrazos cuando la tarea lo requiera. El agua debe estar a una temperatura cómoda para facilitar un lavado correcto. El gel hidroalcohólico no sustituye al lavado con agua y jabón.

Cuándo lavarse. Antes de comenzar y al volver al puesto; después de usar el aseo, toser, estornudar o sonarse; tras tocar pelo, cara, teléfono, dinero, basura o útiles sucios; después de limpiar y al cambiar de alimentos crudos a alimentos listos para consumo. Los puntos de lavado se mantienen accesibles y provistos de jabón y papel. No se lavan las manos en cubos de agua reutilizada ni se secan con el delantal o paños de trabajo.

Hábitos personales. Mantener uñas cortas, limpias, sin esmalte ni uñas artificiales. Evitar perfumes intensos y objetos que puedan contaminar el alimento. No tocarse pelo, nariz, boca u ojos durante la manipulación. Si se necesita toser o estornudar, apartarse de los alimentos, utilizar un pañuelo desechable o el codo y lavarse las manos antes de continuar.

Guantes. Se priorizan pinzas, palas, papel alimentario y otros utensilios para evitar el contacto directo con alimentos listos para consumo. Si se utilizan guantes, deben ser aptos para la tarea, mantenerse íntegros y cambiarse al ensuciarse, romperse o cambiar de actividad. No se manipulan dinero, teléfono o residuos y alimentos con los mismos guantes. Su uso no sustituye al lavado de manos; no es obligatorio para toda tarea de venta.

Ropa de trabajo

El personal utiliza el **uniforme del Agromercado**, limpio y adecuado a la actividad. Al no existir vestuarios ni taquillas, se permite acudir con el uniforme puesto, siempre que llegue limpio y

protegido de la suciedad. Si se ensucia durante el desplazamiento o el trabajo, debe cambiarse o sustituirse la prenda afectada antes de manipular alimentos.

Protección del cabello. El cabello se mantiene recogido. Se utiliza gorro o redecilla que lo contenga cuando se manipulen alimentos sin envasar, especialmente queso al corte, pescado, pastelería y jugo de caña. Cuando sea necesario, se protege también la barba para evitar la caída de pelo sobre los alimentos.

Calzado y objetos personales. Utilizar calzado cerrado, limpio, estable y apropiado para suelos que puedan estar húmedos. Bolsos, abrigos y otros objetos personales se guardan protegidos y separados de alimentos, envases y superficies de trabajo, sin ocupar zonas de manipulación.

Conservación del uniforme. Cada manipulador mantiene limpia su ropa de trabajo y la lava con detergente y un ciclo adecuado al tejido y al grado de suciedad. Los delantales de tareas sucias no se utilizan después para manipular alimentos listos para consumo. El uniforme no se emplea para trabajos agrícolas, limpieza de residuos u otras tareas ajenas que puedan contaminarlo antes de atender el puesto.

Prácticas prohibidas

Comer fumar y mascar chicle. No comer, fumar, vapear, mascar chicle o caramelos en las zonas de manipulación. Las bebidas personales se mantienen fuera de las superficies de trabajo y nunca sobre alimentos o envases.

Hablar toser o estornudar sobre los alimentos. Evitar hablar directamente sobre alimentos descubiertos y no toser o estornudar sobre ellos. No probar alimentos con los dedos ni reutilizar utensilios de degustación.

Heridas y accesorios. No manipular con heridas expuestas. En las operaciones con alimentos sin envasar se retiran anillos, pulseras, relojes y otros objetos que dificulten la higiene o puedan desprenderse. No se llevan objetos sueltos en bolsillos situados sobre el producto.

Suelo y superficies sucias. No colocar alimentos, envases de contacto alimentario o utensilios directamente en el suelo. Los alimentos que caigan y se contaminen se retiran de la venta. Los utensilios caídos se limpian y desinfectan antes de reutilizarlos.

Roturas y cuerpos extraños. Evitar utensilios quebradizos cuando exista una alternativa adecuada. Los tarros de vidrio de miel y otros productos envasados se manipulan con cuidado. Ante una rotura, detener la actividad en la zona, proteger los alimentos no afectados, retirar los potencialmente contaminados y limpiar antes de reanudar la venta. No basta con retirar los fragmentos visibles del alimento.

Limpieza junto a alimentos expuestos. No pulverizar productos químicos, barrer levantando polvo, desmontar equipos sucios o realizar reparaciones junto a alimentos descubiertos. Antes de estas tareas se retiran o protegen los alimentos y envases.

Cuando una conducta comprometa la higiene, se **interrumpe la tarea del manipulador** hasta corregirla, lavarse las manos o sustituir los elementos contaminados. Se valora y retira el alimento afectado cuando proceda; la gestión interviene si el titular no corrige la situación.

Salud del manipulador

Toda persona con una enfermedad que pueda transmitirse por los alimentos, o síntomas como diarrea, vómitos, lesiones infectadas o secreciones que puedan contaminarlos, lo comunica inmediatamente al titular del puesto. Si existe riesgo de contaminación directa o indirecta, **no manipula alimentos ni permanece en tareas que puedan contaminarlos**. El titular informa a la gestión cuando la incidencia afecte al funcionamiento o a productos ya vendidos.

Las tareas se suspenden o se reasignan a funciones sin riesgo. La reincorporación a la manipulación se realiza cuando haya desaparecido el riesgo de transmisión, siguiendo las indicaciones sanitarias o médicas que correspondan.

Heridas o infecciones locales. Las heridas pequeñas se cubren con apósito impermeable, preferiblemente visible por su color. En las manos se añade un guante limpio cuando sea necesario para proteger el apósito y el alimento. El apósito se sustituye si se ensucia o despega. Las lesiones infectadas o que no puedan protegerse adecuadamente impiden las tareas con riesgo de contaminación.

Medidas generales para prevenir la contaminación cruzada

La contaminación cruzada es la transferencia de microorganismos, alérgenos u otras sustancias desde un alimento, superficie, utensilio o persona a otro alimento. En el Agromercado se previene tanto dentro de cada puesto como entre puestos y servicios compartidos.

Separación de actividades. Mantener separados pescado y carne crudos de quesos, pastelería y otros alimentos listos para consumo. No trasladar cuchillos, tablas, recipientes o bayetas de la pescadería a otros puestos. No apoyar cajas de transporte o bolsas personales sobre superficies de corte o envasado.

Equipos y utensilios. Antes de utilizarlos, comprobar que están limpios y, cuando corresponda, desinfectados. Limpiar y desinfectar al cambiar de tareas incompatibles y cuando se contaminen. Las superficies de contacto deben estar íntegras, sin roturas que impidan su limpieza.

Uso de fregaderos compartidos. Organizar los usos para que no coincidan el lavado de alimentos o piezas limpias con utensilios sucios o tareas de limpieza. Limpiar y, cuando corresponda, desinfectar el fregadero entre usos incompatibles. No utilizar el fregadero de pescado para útiles de alimentos listos para consumo sin una separación y limpieza efectivas. El lavado de manos debe poder realizarse higiénicamente durante toda la actividad.

Papel bayetas y paños. Priorizar papel de un solo uso para pequeñas limpiezas. Las bayetas se asignan a una tarea o zona, se mantienen limpias y se sustituyen cuando sea necesario. No usar la misma bayeta para dinero, equipos sucios y superficies de contacto con alimentos; no secar manos con ellas.

Protección del producto. Mantener alimentos y envases protegidos frente a clientes, polvo, insectos y salpicaduras. El vendedor sirve los alimentos sin envasar con utensilios adecuados y evita que el público toque los destinados a otros compradores. Las reposiciones se realizan sin contaminar los productos ya expuestos.

Dinero y cobro. Separar el cobro de la manipulación directa siempre que sea posible. Si lo hace la misma persona, utilizar utensilios para servir y lavarse las manos o cambiar los guantes contaminados antes de tocar alimentos sin envasar o la cara interior de envases.

Residuos y productos químicos. Retirar restos sin acumularlos en la mesa y depositarlos en los contenedores previstos. Lavarse las manos al retomar la manipulación. Mantener los productos de limpieza identificados, cerrados y separados de alimentos y envases; nunca en recipientes que puedan confundirse con bebidas.

Recepción de productos y materiales

Cada titular comprueba los alimentos que introduce en su puesto, tanto si proceden de su propia producción como de un proveedor. La recepción en el recinto no supone que la entidad gestora compre o reciba por cuenta propia todos los alimentos. La gestión verifica la documentación de los operadores y realiza las comprobaciones previstas en el sistema general.

Procedencia y documentación. Admitir únicamente productos de origen identificado y actividades autorizadas para el mercado. Mantener disponible la documentación correspondiente: declaración de cosecha y origen de la explotación, albaranes, lotes, etiquetas o documentos equivalentes. Comprobar la inscripción o autorización que corresponda a cada actividad.

Transporte y descarga. Utilizar vehículos y recipientes limpios, que protejan los alimentos y mantengan el frío cuando sea necesario. No transportar alimentos expuestos junto a productos químicos, animales o materiales sucios. Descargar con rapidez, sin apoyar envases o alimentos en el suelo, y trasladar los perecederos a los equipos previamente enfriados.

Inspección del producto. Comprobar integridad de envases, ausencia de fugas, humedad anormal, plagas, suciedad u olores impropios. Revisar fechas, identificación y condiciones de conservación. No admitir alimentos caducados, alterados o cuya seguridad no pueda garantizarse. La fecha de consumo preferente se interpreta conforme al procedimiento de control de productos, sin confundirla con la caducidad.

Comprobación de frío. Revisar las condiciones de recepción de los productos refrigerados y la temperatura cuando corresponda, conforme al programa de temperaturas. La ausencia de signos de alteración no demuestra que se haya mantenido la cadena de frío. Ante una desviación, identificar y separar el producto hasta valorar su seguridad; no considerarlo apto simplemente por volver a enfriarlo.

Envases y utensilios. Los papeles, bolsas, cajas, vasos y recipientes de contacto alimentario deben ser aptos para el alimento y su uso. Se reciben y conservan limpios, protegidos y sin deformaciones o deterioros. No utilizar papel impreso no alimentario en contacto directo con los alimentos.

Registro de incidencias. Conservar los documentos que permitan identificar las partidas y anotar los incumplimientos y medidas adoptadas en los registros correspondientes. Los productos no conformes se separan e identifican como no destinados a la venta hasta su devolución, retirada o eliminación.

Almacenamiento conservación y exposición

El recinto no dispone de almacenes alimentarios independientes. Las reservas se mantienen en los espacios y equipos del puesto o, en el caso del pescado, en el vehículo refrigerado del titular. No se utilizan pasillos, aseos o zonas de limpieza como almacenes de alimentos o envases.

Temperatura ambiente. Mantener frutas y hortalizas enteras y productos secos o envasados en condiciones acordes con sus características y etiquetado. Protegerlos del sol directo, humedad, calor y contaminación. Utilizar mesas o soportes limpios, sin contacto directo con el suelo y sin obstaculizar la limpieza ni la circulación.

Rotación e identificación. Vender primero los productos con fecha de caducidad más próxima y organizar la rotación por fecha de entrada cuando proceda. Conservar la identificación de cada lote o partida y no mezclar productos de origen desconocido. No rellenar un envase con otra partida sin identificación y limpieza adecuadas.

Refrigeración. Conservar carne envasada, quesos, pastelería que requiere frío y empanadas en sus armarios o vitrinas refrigeradas. No utilizar un único límite genérico para todos los alimentos: aplicar las temperaturas del programa específico y las instrucciones del fabricante cuando correspondan.

Puesta en marcha de los equipos. Antes de introducir alimentos, encender con antelación los equipos que hayan estado desconectados y comprobar que han alcanzado la temperatura

requerida. Las vitrinas mantienen frío un producto recibido a temperatura adecuada; no se utilizan para recuperar alimentos que hayan perdido condiciones seguras.

Uso de armarios y vitrinas. No sobrecargar, bloquear salidas de aire ni colocar alimentos fuera de la zona refrigerada útil. Mantener puertas cerradas y reponer en cantidades compatibles con la capacidad del equipo. Evitar contacto de envases exteriores sucios con alimentos sin envasar. Mantener separados los productos crudos y los listos para consumo.

Control e incidencias. Cada puesto controla sus equipos y alimentos y cumplimenta los registros establecidos. Si falla el frío, reducir aperturas, proteger y trasladar los productos a otro medio adecuado cuando sea posible y valorar el tiempo y temperatura de exposición. Informar a la gestión si afecta a equipos comunes. Separar los alimentos cuya seguridad no esté garantizada.

Entre jornadas y cierre semanal. Al finalizar el domingo se retiran todos los alimentos y se dejan vacíos los equipos. Solo pueden desconectarse cuando ya no contengan alimentos; se limpian y secan según el plan de limpieza y las instrucciones del fabricante. Si algún alimento permanece entre el sábado y el domingo, su titular debe garantizar identificación, protección y refrigeración continua, sin desconectar el equipo que lo conserve.

Prácticas específicas según el tipo de producto

Frutas hortalizas y setas frescas

La actividad habitual es la exposición y venta de productos enteros, entregados en bolsas aptas para alimentos. Retirar piezas podridas o con deterioros que comprometan su seguridad y evitar que contaminen a las demás. Las cajas se mantienen limpias y no se emplean envases que hayan contenido sustancias no alimentarias.

No se realizan cortes, pelados ni preparaciones de frutas y hortalizas en los puestos sin una evaluación previa de las condiciones y adaptación del autocontrol. Las piezas que lleguen cortadas, como calabazas, deben tener procedencia identificada, superficies de corte protegidas y conservación adecuada a su presentación; no se tratan automáticamente como producto entero ni se exponen sin protección.

Las setas frescas se protegen de suciedad y humedad excesiva, se revisa su estado y se mantienen según sus necesidades de conservación e instrucciones de origen. Se entregan en bolsas adecuadas, sin aplastar ni mezclar con productos deteriorados. La conservación a temperatura ambiente de setas deshidratadas no se extiende automáticamente a las frescas.

Miel moringa setas deshidratadas y otros productos envasados

La miel, moringa, setas deshidratadas o en polvo, complementos alimenticios y demás productos secos se reciben **ya envasados y se venden en su envase original cerrado**, sin reenvasado en el puesto. Comprobar precintos, integridad, lote, fechas e información de conservación. Mantenerlos protegidos del sol, humedad y calor según el etiquetado.

No abrir envases para rellenarlos, mezclar partidas o fraccionar su contenido. Retirar los envases con roturas, pérdida de cierre o contaminación. Conservar las etiquetas para informar al consumidor y atender incidencias, sin atribuir a un producto una categoría o propiedades distintas de las declaradas legalmente en su presentación.

Carnicería con productos envasados

La carne llega **previamente cortada y envasada**. Se conserva y expone dentro de los armarios y vitrinas refrigerados del puesto, manteniendo íntegros los envases y la identificación del producto. No se realizan cortes, picado, elaboración ni reenvasado en el mercado.

Evitar fugas y derrames; retirar los envases dañados y limpiar y desinfectar las superficies afectadas. Mantener las distintas categorías separadas y ordenadas, especialmente si un envase pierde líquido. No mantener paquetes fuera del frío como muestra de exposición. Extraer el producto al entregarlo al cliente y recomendar su transporte y conservación en frío.

Pescadería y corte de pescado

El producto de reserva se conserva en el **vehículo refrigerado del titular** y se traslada al puesto en cantidades acordes con la capacidad de exposición sobre hielo. Mantener el equipo del vehículo funcionando cuando sea necesario y comprobar la temperatura de conservación del pescado conforme al programa específico.

El hielo aportado por el pescadero debe ser **apto para contacto con alimentos**, de origen identificado y elaborado con agua potable o con agua limpia cuando la normativa permita esta última para pescado entero. Conservarlo y manipularlo en recipientes limpios, con utensilios exclusivos; no utilizar para bebidas el hielo que haya estado en contacto con pescado.

Distribuir y reponer el hielo para mantener el pescado a temperatura próxima a la de fusión del hielo. El expositor debe permitir la **evacuación higiénica del agua del deshielo**, evitando que el pescado permanezca en agua estancada y que los vertidos contaminen suelo u otros puestos. El titular debe comprobar que este sistema existe y funciona antes de la exposición; si no puede garantizarse la conservación higiénica, no se utiliza el expositor hasta corregirlo.

Realizar el corte sobre una superficie limpia, íntegra y exclusiva, con cuchillos y utensilios adecuados. Retirar restos y vísceras cuando se generen, sin dejarlos sobre el producto destinado a la venta. Limpiar y desinfectar tablas, cuchillos y superficies con la frecuencia necesaria y siempre tras contaminación. Utilizar el suministro de agua sin provocar salpicaduras sobre otros alimentos.

Proteger el pescado del alcance del público y separar las operaciones de corte, cobro y envasado. Mantener la identificación de especie y partida al fraccionar y entregar en envases aptos. Para especies susceptibles de formación de histamina, extremar el control de frío; el aspecto u olor normales no bastan para descartar el peligro.

Quesería y corte de queso

Conservar los quesos y demás productos lácteos en los armarios y vitrinas del puesto según su etiquetado y el programa de temperaturas. Extraer para el corte solo lo necesario y devolver el resto al frío sin demoras. Proteger las caras cortadas con material apto y mantener la identificación del queso y su lote.

Utilizar tablas, cuchillos y útiles exclusivos, limpios y en buen estado. Evitar que manos, dinero, envoltorios exteriores o superficies sucias contacten con el queso. Limpiar y desinfectar entre usos cuando exista riesgo de contaminación y prevenir el contacto cruzado entre productos con distintos alérgenos.

Envasar las porciones al entregarlas con papel, bolsas o recipientes adecuados. No colocar envases sucios sobre la tabla de corte ni servir con guantes utilizados para cobrar. El fregadero previsto para la quesería se incorporará cuando esté instalado; mientras tanto, el corte solo se realiza si se garantiza un acceso efectivo e higiénico al lavado de manos y a la limpieza de utensilios.

Panadería y pastelería

Los alimentos llegan elaborados. El pan y la repostería que no necesiten frío se mantienen protegidos en expositores; las tartas, cremas y demás productos perecederos que lo requieran se conservan en **vitrina refrigerada**, siguiendo sus condiciones específicas.

Servir con pinzas, palas, cuchillos u otros utensilios limpios y colocar en cajas o bolsas aptas al efectuar la venta. Proteger el interior de los envases y evitar el contacto directo de las manos con alimentos listos para consumo. Si se porcionan tartas, hacerlo con superficie y utensilios adecuados, reduciendo el tiempo fuera del frío.

No reponer producto sobre restos o bandejas sucias ni colocar tartas perecederas fuera de la vitrina para exposición. Mantener la información de ingredientes y alérgenos de cada producto y evitar que los utensilios transmitan restos entre elaboraciones distintas.

Empanadas previamente elaboradas

Las empanadas llegan elaboradas y se conservan y exponen en **vitrina refrigerada hasta su venta**. Mantener su identificación, fechas y condiciones de conservación; reponer sin sobrecargar la vitrina. Entregar con pinzas u otro utensilio limpio y envase alimentario adecuado.

No mantener unidades a temperatura ambiente para venta posterior ni devolver al frío productos con una exposición no controlada.

Preparación de jugo de caña

El jugo se prepara **al momento mediante extracción mecánica y se sirve en un vaso con hielo**. Conservar las cañas protegidas del suelo y de fuentes de contaminación; retirar partes

deterioradas y limpiar su superficie con agua potable en condiciones que no contaminen otros alimentos. Mantener separadas las cañas sin limpiar de la zona de salida y servicio del jugo.

Antes de comenzar, comprobar la limpieza de rodillos, conductos, grifo y demás piezas de contacto, así como el correcto montaje y estado del equipo. Usar recipientes y vasos aptos y protegidos; no tocar su borde ni su interior. Mantener la zona de preparación separada de cajas sucias, residuos y operaciones de cobro.

El hielo de las bebidas debe elaborarse con **agua potable** y proceder de una fuente identificada. Se mantiene en el recipiente isotermo limpio, cerrado y destinado a ese uso. Servir con pala o pinzas limpias y protegidas, nunca con las manos ni introduciendo el vaso del cliente en el hielo. Evitar acumulaciones de agua de fusión y no mezclar hielo limpio con hielo usado o contaminado.

Preparar únicamente la cantidad que se vaya a servir de inmediato, sin mantener jarras de jugo a temperatura ambiente ni mezclar jugo nuevo con restos anteriores. Si se pretende almacenar jugo, deberá definirse previamente un procedimiento de conservación refrigerada, identificación y vida útil; esa modalidad no queda incluida en el servicio inmediato descrito.

Retirar el bagazo y demás residuos con frecuencia. Al finalizar **cada jornada**, limpiar y desinfectar las piezas de contacto siguiendo las instrucciones del fabricante y desmontando las partes necesarias; el desmontaje completo realizado los domingos no sustituye la higiene de los sábados ni la limpieza adicional durante el servicio cuando se requiera.

Venta envasado y entrega al consumidor

En todos los puestos se comprueba que el producto servido es apto, está identificado y se entrega en un envase adecuado. No humedecer los dedos con saliva para abrir bolsas ni soplar dentro de ellas. Separar los envases de contacto alimentario de embalajes exteriores sucios. Se facilita la información de conservación y alérgenos que corresponda, sin deducirla por el aspecto del alimento.

Si el cliente aporta un recipiente, valorar su limpieza e idoneidad y evitar que toque las superficies de corte o alimentos ajenos a la compra. No utilizar recipientes claramente sucios o

inadecuados. La entrega de productos refrigerados se realiza al final de la operación de venta para limitar su permanencia fuera del frío.

Limpieza al finalizar y retirada de productos

Cada titular retira los productos de su puesto conforme a lo previsto, recoge residuos y limpia y desinfecta mesas, superficies, utensilios y equipos de su ámbito. La empresa de limpieza realiza las tareas comunes que tenga asignadas. No se presupone que la limpieza de la nave sustituya la limpieza de equipos y superficies de contacto de cada vendedor.

Al finalizar el domingo, dejar todos los equipos vacíos, retirar alimentos y residuos y proteger los útiles y envases que permanezcan. Desconectar equipos frigoríficos únicamente cuando estén vacíos, siguiendo las instrucciones de limpieza, secado y mantenimiento del fabricante. Los productos retirados deben transportarse en las condiciones adecuadas; no se almacenan para una nueva venta si su seguridad no puede garantizarse.

Gestión de alérgenos

La información procede de las etiquetas y fichas de cada elaborador y se mantiene disponible para el personal que atiende. Es especialmente relevante en quesos y lácteos, panadería, pastelería y empanadas, así como en productos envasados que los declaren. Evitar contactos cruzados mediante separación y limpieza de utensilios y superficies. No declarar un producto libre de un alérgeno sin información y controles que lo respalden, ni utilizar menciones preventivas para sustituir la higiene. El desarrollo específico se recoge en el programa de gestión de alérgenos.

Verificación y medidas correctoras

El titular comprueba al abrir que su puesto, personal, utensilios y equipos están preparados, y vigila las condiciones durante la jornada. La gestión revisa la aplicación del programa con la frecuencia establecida en el sistema general, atendiendo especialmente al frío, higiene de manos, hielo, protección de alimentos y limpieza.

Ante una deficiencia, se corrige antes de continuar la tarea afectada: limpiar, reponer material, sustituir utensilios, restablecer el frío o separar productos. Si no puede garantizarse una actividad segura, se suspende esa operación o la venta del alimento afectado y se comunica a

la gestión. Se deja constancia de las incidencias y medidas en los registros existentes, sin duplicar los de temperaturas, limpieza, trazabilidad o alertas.

Referencias normativas: Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios; Real Decreto 1021/2022, sobre requisitos de higiene en establecimientos de comercio al por menor; Reglamento (UE) nº 1169/2011 y Real Decreto 126/2015, en materia de información alimentaria, en lo que resulte aplicable.

Objeto

El presente programa tiene por objeto establecer el sistema de **coordinación y verificación de la trazabilidad alimentaria del Agromercado de Adeje**, conforme al Reglamento (CE) nº 178/2002 y al Reglamento (CE) nº 852/2004, en el ámbito de las actividades desarrolladas en el recinto.

El sistema permite identificar el **operador responsable de cada alimento**, su origen o partida, las jornadas en que se comercializa y, cuando proceda, la relación entre el producto recibido y las porciones o preparaciones vendidas. Su finalidad es facilitar la localización e inmovilización de productos y la actuación ante una incidencia o alerta alimentaria.

El plan abarca: **trazabilidad hacia atrás**, identificación del origen de los alimentos e ingredientes; **trazabilidad interna**, mantenimiento de la identificación durante la conservación, exposición, corte o preparación; no es necesaria la **trazabilidad hacia delante**, ya que no se identifica individualmente a los consumidores finales.

El sistema sigue un principio de **simplicidad operativa**: cada titular conserva la documentación de sus productos y la gestión mantiene el listado de participantes, comprueba la disponibilidad de la información y coordina su recopilación.

Desarrollo

Principios generales

Se utilizan los **documentos que ya tiene el vendedor**: etiquetas, facturas, albaranes o registros de su propia producción. No se copian los mismos datos en otra ficha de recepción. Si un documento no incluye el lote o la partida, se completa con la etiqueta, una foto legible o una anotación.

El conjunto de la información debe permitir identificar el producto, su origen, el lote o partida cuando corresponda y las fechas de entrada y venta. Basta añadir las fechas al documento si no constan ya. No se registra cada unidad vendida.

Qué debe hacer cada tipo de puesto

Frutas, hortalizas y setas frescas de producción propia. Conservar los registros de la explotación o cuaderno de campo. Debe poder relacionarse lo llevado al mercado con la parcela y la fecha o periodo de recolección. Si no consta esa relación, añadir una nota sencilla con el producto, su origen y las fechas de recolección y venta. No es necesario crear otro registro si esa información ya está disponible.

Quesería. Mantener la etiqueta de cada queso en el puesto hasta vender la última fracción y saber qué porciones corresponden a esa pieza. Si hay distintos lotes, mantenerlos diferenciados. Al terminar, guardar la etiqueta o una foto legible, junto con el documento de procedencia o registro propio.

Pescadería. Guardar las etiquetas de las cajas y los documentos de procedencia. Poder relacionar el pescado expuesto, sus cortes y la reserva del furgón con su especie y partida. Si hay varias partidas de una misma especie, mantener su identificación diferenciada. Conservar también el origen del hielo.

Carnicería. Mantener la carne en su envase original con la etiqueta legible y conservar el documento de procedencia. Guardar una etiqueta o foto por lote, relacionada con el suministro y las fechas de venta; no hace falta fotografiar cada paquete.

Panadería, pastelería y empanadas. Guardar la etiqueta o documento de la bandeja, caja o suministro, con el elaborador y lote o partida. Mantener esa identificación aunque el alimento se entregue en una bolsa o caja al venderlo. Si el vendedor es quien elabora, utilizar sus registros habituales de elaboración para identificar lo llevado al mercado.

Miel, moringa, setas deshidratadas y otros envasados. Venderlos con su etiqueta original y conservar el documento de compra o de producción propia. Guardar una etiqueta o foto por lote y relacionarla con el suministro y las fechas de venta. Se aplica también a los complementos alimenticios.

Jugo de caña. Conservar la información de procedencia de las cañas y del hielo incorporado al vaso, relacionándola con las jornadas en que se utilizan. Basta la documentación del suministro o de producción propia y, si hace falta, una anotación. No se registra cada vaso preparado.

Cuando los alimentos se adquieran a otro operador, debe quedar identificado ese proveedor. Para bolsas, vasos y otros materiales de contacto alimentario, conservar la documentación de compra que permita conocer su procedencia y la identificación disponible.

Venta al consumidor final

No se realiza trazabilidad individual hacia delante, porque todas las ventas se destinan al consumidor final y no se suministra a otras empresas. No se identifican compradores ni se crea un registro de clientes. Las fechas de comercialización permiten delimitar qué jornadas pueden estar afectadas por una alerta.

Qué corresponde a Agromercado

Identificar a los participantes. Mantener el listado fechado de puestos, titulares y contactos para saber quién ha vendido en cada jornada.

Comprobar el funcionamiento. Durante las revisiones, pedir a algún vendedor que muestre cómo identifica el origen de un producto expuesto. Una de estas comprobaciones se realiza al menos anualmente sobre una partida y sus fechas de venta, dejando constancia del resultado.

Coordinar las incidencias. Localizar al titular afectado y ayudarle a identificar los productos, detener su venta y actuar conforme al programa de crisis. Cada titular aporta sus documentos y aplica las medidas sobre sus alimentos. Agromercado no recopila diariamente todos los albaranes y etiquetas.

Archivo y medidas correctoras

Cada puesto guarda sus documentos, etiquetas o fotos **ordenados por fechas** y accesibles durante la venta o recuperables con rapidez. No se desecha la información al retirar los alimentos el domingo. Si la misma partida se vende otro fin de semana, se añaden esas fechas.

Como criterio de este programa, siguiendo la orientación de AESAN, la información se conserva **durante la vida útil del alimento y seis meses adicionales**. Puede guardarse en formato digital para evitar acumular papel, salvo requisitos específicos. Se respetan los plazos especiales de otros registros y no se elimina información de una incidencia pendiente.

Si no puede identificarse suficientemente un alimento, se separa y no se vende hasta aclararlo. Se anota la incidencia y la corrección en el Registro General de Incidencias. Si existe un riesgo para el consumidor, se aplica el programa de crisis y alertas.

PLAN DE ACTUACIÓN EN CASOS DE CRISIS Y ALERTAS ALIMENTARIAS

1. Objetivo

Los operadores alimentarios deben comercializar alimentos seguros y actuar con rapidez cuando exista un riesgo para el consumidor. Una alerta advierte de un posible peligro y exige adoptar medidas proporcionadas; una crisis puede implicar, además, alarma social o pérdida de confianza.

Este plan establece cómo actuar ante incidencias relacionadas con la **recepción, conservación, exposición, manipulación y venta de alimentos en el Agromercado de Adeje**. Incluye los productos preparados al momento en el recinto, como el jugo de caña.

La **gestión de Agromercado, a través de DAVÍA S.A., coordina la actuación** y ayuda a los puestos a identificar las partidas, detener su venta, retirarlas e informar a los consumidores. Cada titular sigue siendo responsable de los alimentos que comercializa, de aportar su trazabilidad y de ejecutar las medidas que le correspondan. Esta coordinación no sustituye sus obligaciones de comunicación a la autoridad sanitaria.

2. Herramientas para la gestión de crisis

Agromercado utiliza el listado fechado de puestos participantes y sus contactos, el sistema general de autocontrol y el Registro General de Incidencias. Cada puesto aporta las etiquetas, albaranes, fotografías o registros de producción que conserva según el programa de trazabilidad, sin duplicar documentación.

La gestión mantiene un **directorio de contactos** con su responsable, los titulares de los puestos, la autoridad sanitaria competente en Tenerife y el asesoramiento externo en seguridad alimentaria. Los contactos deben estar disponibles también fuera del horario de apertura. La persona responsable de la gestión, o su suplente, coordina este plan.

3. Procedimiento de actuación en situaciones de alerta o crisis

3.1 Captación de información sobre un posible riesgo

La información puede proceder de un puesto, un proveedor, los controles del autocontrol, una reclamación, una comunicación sanitaria o una alerta oficial. Cualquier titular que detecte un posible peligro lo comunica **de inmediato a la gestión**, aportando los datos disponibles, y detiene la venta del producto sospechoso.

Son ejemplos un aviso sobre un lote de queso, un alérgeno no declarado en pastelería, un fallo de frío, una sospecha de intoxicación o una incidencia del agua o del hielo. Si afecta a un servicio común, la gestión comprueba qué otros puestos pueden estar implicados.

3.2 Análisis preliminar de la información

La gestión y el titular afectado comprueban qué producto o actividad puede estar implicado, la naturaleza del peligro y si ha habido ventas. Si el aviso no afecta al mercado, se deja constancia. Si existe una sospecha fundada, se activa el plan y se adoptan las medidas preventivas necesarias, aunque falten datos por confirmar.

No se espera a un análisis de laboratorio ni a la siguiente apertura para detener una venta insegura o comunicar un riesgo. Las actuaciones se anotan de forma sencilla, indicando fecha, hora, información recibida y medidas tomadas.

3.3 Identificación del producto y determinación del alcance

El titular facilita las etiquetas o documentos que permitan identificar el alimento, productor o proveedor, lote o partida y fechas de duración, cuando existan. Se determinan las jornadas y el puesto de venta, las cantidades disponibles y las vendidas o retiradas, utilizando estimaciones cuando no haya un dato exacto y señalándolo como tal.

En queso fraccionado se comprueba la etiqueta de la pieza; en pescado, la relación de la especie y partida con las etiquetas de las cajas; en alimentos envasados, el lote del envase. Se buscan también las existencias del puesto, de su vehículo o las que el titular haya retirado del mercado.

La gestión utiliza los listados de participantes para localizar a los titulares y comprobar si otros puestos tienen el mismo producto. Si no puede delimitarse la partida afectada, se amplía provisionalmente la inmovilización a los productos que puedan estar relacionados.

3.4 Medidas de actuación

Inmovilización. El titular detiene la venta y separa el producto disponible, identificándolo como NO VENDER. Se conserva protegido, con el frío que requiera y fuera del acceso de los consumidores. Si no puede separarse con seguridad, se suspende la actividad afectada.

Retirada. Se elimina de la exposición y de cualquier reserva destinada a la venta todo el producto afectado. La gestión comprueba la actuación y ayuda a localizar las existencias. La retirada se aplica también si el aviso llega con el mercado cerrado.

Recuperación. Si el producto puede haber llegado al consumidor, se informa de forma efectiva del riesgo y de cómo identificarlo. Cuando sea necesario, se solicita que no se consuma y que se devuelva o se siga el destino indicado por la autoridad sanitaria.

Las medidas se extienden a los puestos o servicios comunes implicados. El titular y la gestión colaboran con la autoridad sanitaria y aportan la información que solicite.

3.5 Gestión de la comunicación

Si existen motivos para pensar que un alimento comercializado puede ser nocivo para la salud, o se retira por incumplir los requisitos de seguridad, el titular informa inmediatamente a la **autoridad sanitaria competente**. Agromercado le ayuda, centraliza la información y coordina los avisos comunes. Ningún titular debe esperar una autorización interna para informar de un riesgo.

El aviso incluye los datos de contacto, puesto y alimento afectado, lote o identificación disponible, motivo, jornadas de venta, existencias y medidas adoptadas. Los datos pendientes se completan después, sin retrasar el primer aviso.

Como **todas las ventas se realizan al consumidor final**, no existe una relación individual de compradores. Cuando corresponda informarles, se utilizan carteles visibles y los canales de

difusión disponibles de Agromercado o del Ayuntamiento, coordinados con la autoridad sanitaria. No se espera al siguiente fin de semana para difundir un aviso necesario.

La comunicación identifica claramente el alimento y el puesto, las fechas de venta y el lote o características que permitan reconocerlo. Explica el motivo, indica que no se consuma cuando proceda y facilita instrucciones de devolución y un contacto. Se informa con precisión, sin minimizar el riesgo ni difundir datos no contrastados.

3.6 Resolución y destino final del producto

El titular mantiene los productos inmovilizados hasta aclarar su destino y conserva constancia de su devolución, destrucción o entrega al gestor que corresponda, siguiendo las instrucciones sanitarias. No se desechan antes de que puedan realizarse las comprobaciones o toma de muestras que resulten necesarias.

El producto solo vuelve a la venta si se ha acreditado su seguridad y se han cumplido las condiciones de la autoridad competente cuando haya intervenido o impuesto medidas. La gestión registra el destino final y el cierre de la incidencia.

3.7 Evaluación y mejora

Finalizada la actuación, la gestión y el puesto revisan el origen del problema, la rapidez para localizar la partida, la eficacia de los avisos y las dificultades encontradas. Se anotan las correcciones necesarias para evitar que se repita y se actualizan los programas afectados. Esta revisión puede integrarse en el Registro General de Incidencias.

4. Registros

Agromercado conserva el **directorio de contactos**, los listados de participantes y la documentación de cada alerta en el Registro General de Incidencias: aviso recibido, producto y puesto, fechas, actuaciones, comunicaciones, destino final y cierre. Se adjuntan las fotos o documentos necesarios; no se crea un registro paralelo si ya consta esa información.

Cada titular conserva sus documentos de trazabilidad y acredita las medidas realizadas sobre sus productos. La información de una alerta o investigación permanece disponible hasta su cierre y durante los plazos que correspondan, sin eliminarla por el archivo ordinario.

Objeto Y alcance

Identificar y comunicar los alérgenos de los alimentos vendidos en el **Agromercado de Adeje** y prevenir su transferencia accidental entre productos durante la conservación, exposición, corte y venta. El programa incluye los alimentos envasados, los vendidos sin envasar o envasados al vender y el jugo de caña preparado al momento.

La elaboración realizada fuera del mercado corresponde al sistema de cada productor o elaborador. En Agromercado se comprueba que llega la información necesaria y se mantiene durante la venta.

Responsabilidades

Cada puesto. Conocer los alérgenos de sus productos, conservar la información de origen, informar al consumidor, prevenir el contacto cruzado e instruir a las personas que atienden la venta.

Agromercado. Comunicar estas pautas, comprobar por muestreo su aplicación y coordinar incidencias y medidas que afecten a servicios comunes. No sustituye la responsabilidad del vendedor ni mantiene una ficha central de todos los productos de cada puesto.

Alérgenos de declaración obligatoria

Se comprueban los siguientes **14 grupos del anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011**, con sus derivados y las excepciones previstas en dicho anexo:

- Cereales que contengan gluten y productos derivados.
- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados, incluida la lactosa.
- Frutos de cáscara y productos derivados: almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, nuez de Brasil, pistacho y macadamia.

- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresados como SO_2.
- Altramuces y productos a base de altramuces.
- Moluscos y productos a base de moluscos.

Identificación según el tipo de puesto

La información se obtiene de **etiquetas, fichas del elaborador o registros propios de elaboración**. No se deduce únicamente del nombre o aspecto del producto. Las siguientes pautas orientan la revisión; los alérgenos de cada alimento se confirman con su composición real.

Panadería, pastelería y empanadas. Disponer de información por producto y variedad, incluidos los rellenos. Comprobar los cereales concretos que contienen gluten y los demás alérgenos de la receta, como huevo, leche, frutos de cáscara, soja o sésamo cuando se utilicen. Mantener identificadas las bandejas y utilizar pinzas o útiles que no transfieran restos entre productos.

Quesería. Identificar la leche y cualquier otro alérgeno de cada queso, incluidos ingredientes añadidos. Conservar la información de la pieza mientras se venden sus fracciones. Evitar el contacto cruzado al utilizar tablas, cuchillos y envoltorios.

Pescadería. Identificar correctamente el pescado vendido. Si se incorporan crustáceos o moluscos, distinguir estos grupos y evitar que el hielo, recipientes o utensilios transmitan restos entre ellos.

Carnicería con productos envasados. Mantener legible el etiquetado original. Revisar la composición de los productos preparados, adobados o elaborados si se ofrecen; no atribuir a toda la carne los mismos alérgenos ni abrir o reenvasar productos en el puesto.

Miel, moringa, setas deshidratadas y otros envasados. Conservar la etiqueta original e informar conforme a ella. Revisar mezclas, complementos alimenticios y otros productos compuestos, que pueden variar según su formulación.

Frutas, hortalizas y setas frescas. Identificar correctamente lo vendido. Si se ofrecen productos incluidos en el anexo II, como apio o frutos de cáscara, debe poder reconocerse cuál es el producto. No afirmar de forma general que todo el puesto está libre de alérgenos.

Jugo de caña. Identificar las cañas y el hielo utilizados. Si se añaden ingredientes o se comparte el equipo con otros productos, revisar antes la composición y el riesgo de contacto cruzado.

Información al consumidor

En los **productos envasados**, conservar el etiquetado legible, con los alérgenos destacados. No taparlo ni sustituirlo por un aviso genérico.

En los **productos sin envasar o envasados a petición del comprador**, facilitar la información antes de finalizar la compra. Puede figurar por escrito junto al alimento o comunicarse oralmente, con respaldo escrito o electrónico disponible en el puesto para personal, consumidores y control oficial.

Cuando se utilice información oral, colocar en cada puesto afectado un **cartel visible** que indique que puede consultarse al vendedor. El cartel no sustituye la documentación ni la respuesta sobre cada producto. No es necesario ese aviso de consulta si la información ya figura claramente junto al alimento.

Texto de cartel: **«Información sobre alérgenos disponible. Consulte a la persona que atiende este puesto antes de comprar».**

Cuando la denominación identifique claramente el alérgeno, no es necesario repetir esa misma mención; esta excepción no permite omitir otros alérgenos presentes. Si las etiquetas o fichas permiten informar correctamente, no se exige transcribirlas a una tabla nueva. Para varias elaboraciones sin envasar puede utilizarse una lista sencilla por producto, confirmada por el elaborador.

Recepción conservación y prevención del contacto cruzado

Comprobar que cada producto mantiene su identificación y que la información es suficiente. Revisarla cuando cambie el proveedor, la marca, la receta o la variedad, antes de ponerlo a la venta.

Mantener los alimentos protegidos y separados cuando exista riesgo de derrames, migas o transferencia de restos. No utilizar recipientes sin identificar ni mezclar partidas que tengan distinta composición.

Evitar intercambiar pinzas, cuchillos, tablas o bandejas entre productos con distintos alérgenos. No compartir utensilios entre puestos sin una limpieza adecuada.

Limpiar retirando los restos de alimento, con detergente y aclarado cuando corresponda al procedimiento, y desinfectar después según el plan de limpieza. La desinfección por sí sola no garantiza la eliminación de alérgenos. Revisar especialmente cortes, juntas y piezas desmontables.

Lavarse las manos al cambiar de tarea y cambiar los guantes si se utilizan. Los guantes no sustituyen el lavado. Utilizar materiales aptos para contacto alimentario y evitar guantes de látex.

Organizar los fregaderos compartidos para evitar que útiles sucios de un puesto contaminen los de otro.

Atención a personas con alergias o intolerancias

Confirmar qué ingrediente debe evitar el cliente y consultar la información del producto. Comprobar también el contacto cruzado que pueda producirse al cortar, servir o envasar; utilizar útiles y superficies correctamente limpios y separar la operación cuando sea posible.

Si hay dudas sobre la composición o las condiciones reales no permiten controlar ese contacto, explicarlo claramente y **no ofrecer el alimento como apto o libre de ese alérgeno**. No basta con quitar un ingrediente de un producto ya elaborado. Los avisos generales de posibles trazas no sustituyen las medidas de higiene ni la declaración de ingredientes alergénicos.

Vigilancia medidas correctoras y registros

Cada titular mantiene accesible la información y se asegura de que su personal sabe consultarla. Agromercado comprueba por muestreo un producto: documentación, forma de informar y prácticas de servicio. Las comprobaciones se integran en las revisiones habituales.

Si falta información necesaria o es incorrecta, se aparta el producto de la venta hasta aclararla y se corrige el cartel o ficha. Si hay contacto cruzado no controlado, se separa el alimento y se limpian los útiles antes de continuar. Si se ha vendido un producto con un alérgeno no declarado o existe riesgo para el consumidor, se informa de inmediato a la gestión y se aplica el programa de crisis y alertas, con las comunicaciones sanitarias que correspondan.

Cada puesto conserva **etiquetas, fichas o lista de productos y alérgenos**, según su modalidad de venta, y la información de formación de su personal. Se archivan conforme al programa de trazabilidad y se mantienen las versiones aplicables a los productos vendidos. Agromercado conserva sus comprobaciones y las incidencias, sin crear registros diarios adicionales.

PROGRAMA DE CONTROL DE PROVEEDORES

Objeto

Garantizar que los alimentos comercializados en el **Agromercado de Adeje** proceden de operadores identificados y llegan en condiciones adecuadas de higiene, conservación e identificación.

En el programa general, el control se centra en los **vendedores participantes y sus productos**. Agromercado no compra ni recibe de forma centralizada los alimentos: cada titular controla sus propios proveedores y la recepción de las mercancías, de acuerdo con su actividad y su sistema de autocontrol o registros de producción primaria.

Desarrollo

Selección y control de los participantes

Antes de incorporar un vendedor, la gestión comprueba su identidad, actividad y documentación aplicable. Agromercado mantiene un **listado de participantes** con: titular y NIF/CIF, puesto, contacto, productos vendidos, si son propios o proceden de otro operador. También indica el registro o documento correspondiente a su actividad y la fecha de comprobación..

Frutas, hortalizas y otros productos de producción primaria. Comprobar la identificación de la explotación y su inscripción en el registro agrario, ganadero o sectorial que corresponda. No se exige RGSEAA por la mera producción primaria. Se comprueba también el cumplimiento de los requisitos aplicables a la venta directa y al puesto.

Quesería, carnicería, pescadería, panadería, pastelería y otros vendedores. Comprobar que disponen de RASCOM (Registro Sanitario Autonómico de Comercios al por Menor) o RGSEAA (Registro general sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos).

La documentación se comprueba al inicio y se actualiza si cambia el titular, la actividad, el origen de los alimentos o la situación registral. No es necesario solicitar de nuevo cada semana documentos que siguen siendo válidos.

Recepción de productos y materiales auxiliares

Cada titular comprueba los alimentos que lleva o recibe en su puesto, incluidos los de producción propia. Revisa su origen e identificación, estado higiénico, integridad de los envases y fechas de duración cuando procedan. No acepta alimentos alterados o con caducidad vencida; revisa el consumo preferente y que la duración permita la comercialización prevista.

Los productos envasados mantienen su etiqueta. En alimentos a granel o fraccionados se conserva la identificación del suministro, caja, bandeja o pieza, conforme al programa de trazabilidad. El puesto verifica también la procedencia del hielo y que los vasos, bolsas, cajas y otros materiales sean aptos para contacto alimentario y estén limpios y protegidos.

Condiciones de transporte

Los vehículos y recipientes deben estar limpios y mantener los alimentos protegidos, separados del suelo y de sustancias que puedan contaminarlos. Los productos que requieren frío conservan la cadena de frío durante el transporte y la descarga. El pescado se mantiene en las condiciones de refrigeración previstas, tanto en el furgón como al trasladarlo a su exposición sobre hielo.

Procedimiento de recepción

El vendedor comprueba el producto antes de exponerlo y conserva el albarán, etiqueta o documento de origen disponible. Si es producción propia, utiliza sus registros habituales. **No se exige entregar estos documentos diariamente a Agromercado**, pero deben poder consultarse cuando se soliciten.

En carnes, quesos, tartas y otros productos refrigerados, empanadas e ingredientes que requieran frío, el titular comprueba la conservación y la temperatura conforme al programa de control de temperaturas. La gestión realiza comprobaciones por muestreo durante sus revisiones del mercado, sin sustituir el control de cada puesto.

Conservación tras la recepción

Los alimentos se colocan sin demora en la nevera, vitrina, exposición sobre hielo o zona protegida que corresponda. Se evita el contacto con el suelo, la mezcla que impida identificar partidas y la

contaminación cruzada. Se prioriza la salida de los productos con vencimiento más próximo. Agromercado no dispone de almacén común de alimentos.

Los suministros que adquiera la gestión para servicios comunes se controlan mediante sus documentos de compra y las fichas que correspondan. Los productos de limpieza se identifican y separan de los alimentos; los servicios de limpieza, plagas o mantenimiento se controlan en sus programas respectivos.

Vigilancia y medidas correctoras

Cada titular controla sus suministros y comunica a la gestión las incidencias que puedan afectar a la seguridad alimentaria. Agromercado comprueba por muestreo la identificación del vendedor, la disponibilidad de documentos de origen y las condiciones de los productos expuestos.

Si se detecta una deficiencia, se solicita su corrección y se anota la incidencia. El alimento inseguro o de origen no aclarado se separa y **no se pone a la venta**. El titular gestiona su rechazo o devolución; ante una posible alerta se aplica el programa de crisis. Los incumplimientos graves o reiterados pueden motivar la suspensión de la actividad afectada conforme a las normas del mercado.

Registros

Agromercado conserva: listado de participantes y contactos, justificantes o comprobaciones de su documentación y Registro General de Incidencias.

Cada puesto conserva: sus documentos de proveedores y de origen de los alimentos, etiquetas o fotografías y registros propios aplicables. Se archivan conforme al programa de trazabilidad. La gestión no mantiene una copia de todos los documentos de compra de cada vendedor.

PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

Objeto

Garantizar agua adecuada en el **Agromercado de Adeje** para consumo humano, lavado de manos, operaciones alimentarias y limpieza de equipos y utensilios.

Abastecimiento y responsabilidades

El agua llega directamente de la **red pública de Adeje, gestionada por Entemanser**, a los puntos de uso de la instalación interior. No existen depósitos, descalcificadores ni otros tratamientos en Agromercado.

La **gestión de Agromercado** designa a quien realiza el control semanal, conserva los resultados y coordina las incidencias. Cada puesto utiliza el agua higiénicamente, mantiene limpio su punto de uso y comunica las anomalías de inmediato.

El hielo aportado por los vendedores se controla conforme a proveedores, trazabilidad y buenas prácticas; la medición en los grifos no acredita su calidad.

Frecuencia y puntos de control

Agromercado realiza un control de **cloro libre residual una vez por semana, el sábado o el domingo**, preferentemente antes de iniciar la actividad. Al mismo tiempo se comprueban el olor, color, transparencia y presencia visible de turbidez o partículas.

El punto cambia cada semana. Se identifican y recorren sucesivamente los grifos de agua fría de: **A1**, fregadero de panadería-pastelería; **A2**, pescadería; **A3**, lavamanos del aseo. Completada la rotación, se comienza de nuevo.

El fregadero previsto para la quesería se incorpora a la relación cuando esté instalado. Si hay varios grifos en una zona o se añaden otros, se identifican por separado y se actualiza la rotación. Durante cada jornada, cualquier alteración detectada se comunica sin esperar al siguiente control semanal.

El resultado queda anotado en el **Registro de Control de Calidad del Agua**.

El control se realiza mediante el siguiente procedimiento:

- Se abre el grifo de agua fría y se deja correr el agua aproximadamente un minuto.
- Se recoge la muestra en un recipiente limpio destinado a este control.
- Se añade el reactivo DPD correspondiente al equipo de medición.
- Se agita hasta la completa disolución del reactivo.

Se compara la coloración obtenida con la escala del equipo o se realiza la lectura mediante el dispositivo utilizado.

El resultado se expresa en mg/L de cloro libre residual y se registra junto con la fecha y la identificación del punto de muestreo.

Como valor operativo de referencia en el establecimiento se considera adecuado un nivel de cloro libre residual comprendido entre 0,2 y 1 mg/L.

CONTROL ORGANOLÉPTICO

Coincidiendo con el control semanal de cloro se realiza una comprobación organoléptica del agua. Además, durante el uso diario cualquier alteración evidente se comunica inmediatamente a la persona responsable.

PARÁMETRO	CRITERIO DE ACEPTACIÓN
Olor	Ausencia de olores anómalos o desagradables.
Sabor	Ausencia de sabores extraños.
Color	Ausencia de coloración anormal.
Transparencia	Agua transparente, sin turbidez ni partículas visibles en suspensión.

VIGILANCIA

La vigilancia del programa comprende:

Control de cloro libre residual: una vez por semana (sábado o domingo).

Control organoléptico: coincidiendo con la medición semanal y siempre que se detecta una alteración durante el uso del agua.

Revisión de los registros para comprobar que los resultados se encuentran dentro de los valores establecidos.

Comprobación del correcto estado higiénico del grifo y del punto de toma de muestra.

MEDIDAS CORRECTORAS

Ante una desviación se actúa de la siguiente forma:

Cloro libre residual inferior a 0,2 mg/L: se suspende el uso del agua para bebida, elaboración, lavado de alimentos y demás operaciones con contacto directo con alimentos. Se utiliza agua embotellada apta para consumo humano y se comunica la incidencia a Entemanser El uso habitual se restablece cuando el control confirma valores dentro del intervalo establecido.

Cloro libre residual entre 0,2 y 1 mg/L: el agua se considera conforme para los usos previstos en el establecimiento.

Cloro libre residual superior a 1 mg/L: se repite la medición para confirmar el resultado. Cuando el valor permanece fuera del intervalo operativo se comunica la incidencia a Entemanser y se aplican las indicaciones recibidas, evitando el uso del agua cuando presenta características incompatibles con su utilización alimentaria.

Cloro libre residual superior a 5 mg/l: **NO UTILIZAREMOS EL AGUA**, para todos los procesos deberemos usar agua embotellada. Contactaremos con la empresa gestora para que proceda a solucionar el problema. No volveremos a utilizar el agua hasta que los valores de cloro vuelvan a estar entre 0,2 y 1 mg/l.

Alteraciones organolépticas: ante olor, sabor, coloración, turbidez o presencia de partículas anormales se suspende el uso del agua en operaciones alimentarias, se utiliza agua embotellada y se comunica la incidencia a Entemanser. El agua vuelve a utilizarse tras comprobar la normalización de sus características.

Entemanser en Adeje: 900 822 606, atención de averías las 24 horas. Registrar el aviso, la respuesta, las medidas y la comprobación de cierre de la incidencia.

REGISTROS Y DOCUMENTACIÓN

Agromercado mantiene actualizada y disponible la documentación relacionada con este programa:

- Factura, contrato u otra documentación que acredita el suministro de agua por la entidad gestora.
- Registro semanal de cloro libre residual y control organoléptico.
- Registro de incidencias y medidas correctoras, cuando existen.
- Información o comunicaciones emitidas por Entemanser cuando afectan a la calidad o continuidad del suministro.

PROGRAMA DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objeto

El programa establece las operaciones de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, superficies y utensilios de Agromercado. La limpieza elimina restos de alimentos y suciedad; la desinfección reduce la carga microbiana. En superficies en contacto con alimentos, la limpieza se realiza antes de la desinfección.

RESPONSABILIDADES

Agromercado, a través de DAVÍA S.A., organiza la limpieza general y comprueba que se realiza con la frecuencia y condiciones necesarias. La empresa identificada en el manual del establecimiento es **Limpiezas Domínguez**, encargada de las instalaciones y zonas comunes dentro del servicio contratado.

Cada titular de puesto garantiza la limpieza y desinfección de las superficies, utensilios y equipos que utiliza, antes de empezar y durante la actividad, así como al finalizar los trabajos que no estén cubiertos por el servicio general. Incluye mesas de trabajo, tablas, cuchillos, básculas, zonas de contacto de vitrinas y demás materiales de su actividad.

La limpieza y desinfección de las neveras y vitrinas corresponde al titular de cada puesto usuario, que realiza la limpieza completa semanal y mantiene limpios los equipos durante su utilización. Cada puesto comprueba su estado antes de utilizarlos. Agromercado supervisa el cumplimiento de estas tareas.

La limpieza general se organiza **tras cada jornada de actividad del sábado y del domingo**, sin dejar residuos o superficies de contacto sucias hasta el lunes. Las actuaciones adicionales en días de cierre se realizan conforme a la programación del servicio. Agromercado concreta con la empresa las tareas y días de ejecución y asegura que ninguna zona quede sin responsable.

CRITERIOS GENERALES

• Las frecuencias del cuadro son **mínimos del programa**. Cualquier derrame, suciedad visible o contaminación obliga a limpiar de inmediato y a desinfectar cuando corresponda.

• Antes de abrir cada puesto se comprueba el estado de superficies, equipos y útiles. No se utilizan si están sucios: se repite la limpieza y desinfección necesarias antes de trabajar. Las deficiencias que no pueda resolver el puesto se comunican a Agromercado.

• Las superficies de contacto se limpian y desinfectan al final de cada jornada y entre operaciones incompatibles. La limpieza semanal completa de neveras y vitrinas no sustituye la de bandejas o zonas de contacto con alimentos sin envasar.

• Se retiran o protegen alimentos y envases antes de aplicar productos químicos. Se evita barrer en seco, levantar polvo o proyectar agua sobre alimentos, superficies limpias y componentes eléctricos.

• Se utilizan útiles diferenciados para aseos, suelos, residuos y superficies alimentarias. Los de pescadería no se emplean en quesería, pastelería o jugo de caña sin una limpieza y desinfección adecuadas.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Instalaciones generales y zonas comunes. Las operaciones se adaptan a los materiales y a las instrucciones de los productos empleados.

ELEMENTO O EQUIPO	FRECUENCIA MÍNIMA	RESPONSABLE	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO RESUMIDO
Suelos de la nave y accesos interiores	Tras cada jornada del sábado y del domingo; de inmediato ante derrames.	Limpiezas Domínguez. Cada puesto retira derrames y restos de su zona durante la venta.	Detergente o fregasuelos; desinfectante cuando proceda.	Retirar residuos sin levantar polvo. Fregar con producto adecuado al pavimento, desde zonas más limpias a más sucias. Aclarar si procede y dejar secar. Limpiar los accesos sin arrastrar suciedad hacia la zona de alimentos.
Mesas y superficies de exposición y venta	Tras cada jornada; durante la venta cuando se ensucien.	Servicio general según reparto de Agromercado; cada puesto durante el uso.	Detergente; desinfectante apto para superficies alimentarias cuando corresponda.	Retirar alimentos, cajas y restos. Lavar, aclarar y desinfectar las superficies de contacto; respetar tiempo de actuación y aclarado del producto. Dejar secar. El puesto asegura su limpieza antes de volver a exponer alimentos.

ELEMENTO O EQUIPO	FRECUENCIA MÍNIMA	RESPONSABLE	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO RESUMIDO
Paredes, paneles y puertas	Semanal en zonas accesibles; salpicaduras al final de cada jornada y cuando se produzcan.	Limpiezas Domínguez; puesto en salpicaduras de su actividad.	Detergente compatible; desinfectante en zonas que lo requieran.	Retirar suciedad y lavar sin dispersarla sobre alimentos o superficies limpias. Aclarar según el producto y secar. Atender encuentros con mesas, esquinas y zonas salpicadas. Limpiar pomos y tiradores de uso frecuente tras cada jornada.
Techos, partes altas y luminarias	Anual como mínimo y siempre que haya polvo, telarañas u otra suciedad.	Agromercado mediante empresa de limpieza o servicio especializado.	Método de retirada de polvo y detergente compatibles con el material.	Trabajar sin actividad alimentaria, con alimentos retirados y superficies protegidas. Retirar polvo y suciedad evitando desprendimientos. Utilizar medios seguros para las zonas altas; no mojar instalaciones eléctricas. Limpiar después las superficies que hayan podido ensuciarse.
Aseos, lavamanos, grifería y dispensadores	Tras cada jornada de apertura y cuando sea necesario durante su uso.	Limpiezas Domínguez; Agromercado atiende las incidencias durante la apertura.	Detergente y desinfectante adecuados para sanitarios.	Usar útiles exclusivos. Limpiar y desinfectar sanitarios, lavamanos, grifos, puntos de contacto, papeleras y suelos. Respetar dosis y tiempos de contacto, aclarar cuando corresponda y secar. Reponer jabón y papel.

ELEMENTO O EQUIPO	FRECUENCIA MÍNIMA	RESPONSABLE	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO RESUMIDO
Contenedores y recipientes de residuos	Tras cada jornada y siempre que se ensucien.	Limpiezas Domínguez en recipientes comunes; puesto en los propios.	Detergente y desinfectante.	Vaciar y retirar las bolsas. Lavar interior, exterior, tapa y pedal; aclarar, desinfectar y secar antes de colocar bolsa nueva. Limpiar también la zona de apoyo. No lavar recipientes de residuos junto a alimentos o útiles limpios.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Equipos refrigerados y zonas de contacto alimentario. El inventario de frío comprende tres neveras y tres vitrinas refrigeradas; cada puesto atiende los equipos que utiliza.

ELEMENTO O EQUIPO	FRECUENCIA MÍNIMA	RESPONSABLE	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO RESUMIDO
Neveras y vitrinas refrigeradas Limpieza completa	Semanal, con los equipos vacíos al terminar el domingo, y ante derrames.	Titular y personal del puesto usuario.	Detergente y desinfectante aptos para superficies alimentarias y compatibles con el equipo.	Vaciar y desconectar cuando proceda. Retirar bandejas y accesorios desmontables; lavar interior, baldas, juntas y exterior, aclarar, desinfectar y secar. No inundar motores o controles. Si quedan alimentos, trasladarlos a frío seguro. Conectar y alcanzar la temperatura adecuada antes de reponer producto.
Vitrinas y equipos de frío Bandejas, contacto y tiradores	Tras cada jornada; durante el uso si se ensucian y entre usos incompatibles.	Personal de cada puesto.	Detergente y desinfectante compatibles y aptos para superficies alimentarias.	Retirar restos y limpiar y desinfectar bandejas y zonas que contacten con alimentos sin envasar. Limpiar tiradores, mandos y derrames sin interrumpir el frío de los productos que permanezcan dentro. No dejar restos de queso, cremas o jugos de carne hasta la limpieza semanal.
Mesa expositora de pescado y drenaje	Tras cada jornada del sábado y del domingo; durante la venta ante suciedad.	Pescadería; apoyo del servicio general en la instalación según reparto.	Detergente y desinfectante compatibles con la mesa.	Retirar pescado, restos e hielo usado; evacuar el agua de fusión. Lavar la mesa, zonas de apoyo y drenaje; aclarar, desinfectar y aclarar cuando lo indique el producto. Secar y dejar el desagüe libre. No aplicar lejía sobre esta mesa sin compatibilidad confirmada por el fabricante.

ELEMENTO O EQUIPO	FRECUENCIA MÍNIMA	RESPONSABLE	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO RESUMIDO
Mesas de trabajo y tablas de corte	Al terminar cada jornada y entre operaciones incompatibles o cuando se contaminen.	Pescadería y quesería, cada una en sus materiales; demás puestos cuando corresponda.	Detergente y desinfectante aptos para superficies alimentarias.	Retirar restos, frotar con detergente, aclarar y desinfectar. Aclarar según instrucciones y dejar secar. Mantener separados los útiles de pescado y queso. La limpieza debe retirar los restos alergénicos; desinfectar por sí solo no los elimina.
Cuchillos, pinzas, palas y pequeños útiles	Tras su uso, entre tareas incompatibles y al final de cada jornada.	Personal de cada puesto.	Detergente y desinfectante aptos para el uso.	Lavar todas las caras, uniones y mangos; aclarar y desinfectar conforme al producto. Secar al aire en zona limpia o con papel de un solo uso y guardar protegidos. No introducir útiles sucios en dispositivos de desinfección.
Fregaderos, grifos y desagües de los puestos	Tras cada jornada; después de operaciones sucias y entre usos incompatibles.	Puesto usuario; empresa en las tareas generales asignadas.	Detergente y desinfectante.	Retirar sólidos sin introducirlos en el desagüe. Lavar cubeta, escurridor, grifería y zonas próximas; aclarar y desinfectar. Evitar salpicaduras y mantener la evacuación libre. No mezclar el lavado de útiles sucios con materiales limpios.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Máquina de caña, recipientes y elementos auxiliares. Las tareas se realizan sin contaminar otras zonas o productos.

ELEMENTO O EQUIPO	FRECUENCIA MÍNIMA	RESPONSABLE	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO RESUMIDO
Máquina de jugo de caña Piezas de contacto	Tras cada jornada y cuando se contaminen o acumulen restos; desmontaje completo el domingo.	Titular y personal del puesto de jugo de caña.	Detergente y desinfectante aptos para superficies alimentarias y compatibles con la máquina.	Desconectar y desmontar lo necesario según el fabricante. Retirar bagazo y lavar las piezas, rodillos accesibles, filtros y salida del jugo; aclarar, desinfectar, secar y proteger. El desmontaje completo del domingo no sustituye la limpieza del sábado ni la necesaria durante el servicio.
Máquina de caña Exterior y mandos	Tras cada jornada y cuando se ensucien.	Puesto de jugo de caña.	Detergente y desinfectante compatibles.	Desconectar. Retirar restos y limpiar con paño adecuado, sin mojar motor, conexiones o mandos. No pulverizar directamente hacia componentes eléctricos. Secar antes de volver a utilizar.
Isotermo del hielo de bebida y utensilio de servicio	Recipiente: al vaciarse y al final de cada jornada. Utensilio: tras contaminación y al cierre.	Puesto de jugo de caña.	Detergente y desinfectante aptos para superficies alimentarias.	Desechar el hielo sobrante utilizado durante el servicio y el agua de fusión. Vaciar, lavar, aclarar, desinfectar y secar interior, tapa y utensilio antes de añadir hielo nuevo. No completar el recipiente sobre restos sucios.
Básculas, mostradores, expositores no refrigerados y zona de envases	Tras cada jornada y cuando se ensucien; zona de envases semanal y ante suciedad.	Cada puesto; empresa en el mobiliario general asignado.	Detergente; desinfectante compatible en superficies que lo requieran.	Proteger o retirar envases y alimentos. Limpiar plataforma, superficies y mandos sin mojar componentes eléctricos. Desinfectar superficies de contacto cuando proceda y secar antes del uso. Mantener bolsas, cajas y vasos protegidos.

ELEMENTO O EQUIPO	FRECUENCIA MÍNIMA	RESPONSABLE	PRODUCTO	PROCEDIMIENTO RESUMIDO
Bajos de equipos, rincones y rejillas accesibles	Semanal; rejillas de condensadores, mensual o según fabricante; siempre ante acumulación de restos.	Puesto en su zona; empresa en zonas comunes y servicio técnico cuando proceda.	Detergente; cepillo o aspiración adecuados en rejillas eléctricas.	Retirar residuos y limpiar rincones y zonas accesibles sin comprometer el equipo. Para rejillas o condensadores, desconectar cuando proceda y seguir instrucciones; no proyectar agua. Las partes técnicas o inaccesibles se atienden mediante mantenimiento.
Bayetas, cepillos, fregona y útiles de limpieza	Después de cada uso; sustitución cuando se deterioren o no se mantengan higiénicos.	Cada puesto o empresa, según sus útiles.	Detergente y desinfectante adecuados.	Lavar y desinfectar, aclarar cuando proceda y dejar secar completamente. Guardar separados de alimentos y de los útiles limpios de trabajo. Evitar bayetas húmedas con restos; utilizar papel de un solo uso para el secado de superficies alimentarias cuando sea necesario.

PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se utilizan productos adecuados al uso previsto y compatibles con los materiales. En superficies, equipos y utensilios que entran en contacto con alimentos, los desinfectantes deben estar autorizados para ese ámbito y utilizarse conforme a su etiqueta y condiciones de autorización.

Los productos permanecen cerrados e identificados, preferentemente en sus envases originales. Se guardan separados de alimentos, envases y utensilios, en un lugar o armario destinado a tal fin. Las disoluciones preparadas se identifican y no se trasvasan a botellas de bebidas o recipientes que puedan confundirse con alimentos.

• No mezclar detergentes, desinfectantes, lejías u otros químicos. Utilizar las protecciones y medidas de seguridad indicadas por el fabricante.

• Respetar **dosis, temperatura, tiempo de contacto y aclarado**. No se establece una dilución genérica de lejía ni un tiempo único de cinco o diez minutos para todos los productos.

• No aplicar productos corrosivos sobre acero, juntas u otros materiales incompatibles. En equipos refrigerados y mesa de pescado, seguir las instrucciones del fabricante del equipo y del producto.

• Mantener disponibles la relación de productos utilizados y sus fichas técnicas y de seguridad, tanto del servicio general como de los puestos cuando empleen otros productos.

SECUENCIA GENERAL DE LIMPIEZA

Retirar restos → lavar con detergente → aclarar → desinfectar cuando corresponda → aclarar si lo exige el producto → dejar secar. Antes de empezar se retiran o protegen los alimentos. En superficies de contacto alimentario se realiza la limpieza previa a la desinfección. Solo se utiliza un producto combinado conforme a su procedimiento autorizado, retirando antes la suciedad necesaria.

Se trabaja de zonas más limpias a más sucias, evitando que los útiles o salpicaduras vuelvan a contaminar superficies ya tratadas. El secado se realiza al aire en condiciones higiénicas o con papel de un solo uso; no con paños sucios o húmedos.

COMPROBACIÓN Y DOCUMENTACIÓN

No se cumplimentan registros rutinarios de limpieza y desinfección; se anotan únicamente las incidencias detectadas y las medidas adoptadas. Se da prioridad a realizar correctamente las tareas y comprobar que instalaciones, superficies, equipos y utensilios se mantienen en condiciones higiénicas.

Cada puesto comprueba la limpieza antes de abrir y durante la jornada; Agromercado revisa las zonas comunes. La comprobación visual se complementa con el uso correcto de los productos, dosis y tiempos de contacto, pues el aspecto limpio no demuestra por sí solo una desinfección eficaz. Se realizan verificaciones adicionales cuando proceda.

Si la limpieza o desinfección es deficiente, se repite antes de utilizar la zona o equipo y se corrige la causa. En el **Registro General de Incidencias** se anotan fecha, zona o equipo, deficiencia, medida adoptada, responsable y resolución. Los alimentos posiblemente contaminados se separan hasta resolver su seguridad.

Se conservan este programa, las fichas de productos y el reparto de tareas, así como los partes del servicio o resultados de verificaciones que se emitan, sin duplicar registros.

PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS

Objeto

Garantizar que los residuos generados en el **Agromercado de Adeje** se recogen y retiran higiénicamente, evitando acumulaciones, olores, atracción de plagas y contaminación de alimentos, superficies, equipos y utensilios.

Se generan principalmente restos vegetales, bagazo de caña, restos de pescado y otros alimentos, envases, embalajes, cartón, vidrio, papel y residuos de limpieza.

Gestión de los residuos

Cada puesto mantiene limpia su zona durante la actividad, recoge los residuos que genera y los deposita en los recipientes correspondientes. Comunica a la gestión cualquier necesidad de retirada o incidencia.

La **empresa de limpieza contratada por Agromercado** realiza la limpieza final de la nave y la recogida y retirada de residuos **al terminar la jornada del sábado y al terminar la del domingo**. La **gestión de Agromercado** organiza y supervisa el servicio y comprueba que existen recipientes suficientes y adecuados.

- Utilizar los contenedores distribuidos por la nave o los recipientes del puesto, destinados a este uso, con bolsa y tapa, preferiblemente de apertura sin contacto manual. Mantenerlos cerrados entre usos y en buen estado.
- Situar los recipientes separados de los alimentos y útiles limpios, sin obstaculizar los puntos de lavado o los pasos. No acumular residuos, bolsas o cajas vacías sobre mesas, en fregaderos ni en el suelo.
- Retirar las bolsas antes de que rebosen, se rompan o produzcan olores. **No esperar al cierre** si se necesita una retirada durante la venta.

- Separar los residuos según el sistema de recogida establecido: restos orgánicos, papel y cartón, envases y vidrio, cuando corresponda. No mezclar materiales que requieran circuitos de gestión diferentes.
- Trasladar los residuos en bolsas cerradas o recipientes estancos, evitando goteos y contaminación de alimentos, envases y superficies limpias. Retirar los embalajes vacíos sin levantar polvo.
- Lavarse las manos después de manipular residuos y antes de volver a atender alimentos o utensilios limpios. Cambiar los guantes si se han contaminado.

Frutas, hortalizas, setas y jugo de caña: retirar los productos alterados y el bagazo con frecuencia. No amontonar restos junto a los alimentos ni junto a la máquina o la salida del jugo.

Pescadería: recoger recortes, espinas y vísceras, cuando se generen, en recipientes cerrados y estancos, separados del pescado destinado a la venta. No verter restos sólidos al fregadero.

Resto de puestos: retirar restos de corte, alimentos no aptos y envases sucios. No desechar las etiquetas o documentos que deban conservarse para la trazabilidad.

Al cierre de ambos días, cada puesto deja recogidos sus residuos y despejadas las zonas que deba limpiar la empresa contratada. Esta retira los residuos de la nave y los entrega en el punto establecido. **No se dejan restos orgánicos ni bolsas llenas dentro de la nave entre jornadas o hasta el siguiente fin de semana.**

Limpieza de recipientes de residuos

Los recipientes se limpian **al finalizar cada jornada de actividad y siempre que haya derrames o suciedad visible**, conforme al Programa de Limpieza y Desinfección. Se retira la bolsa, se eliminan los restos, se lava, aclara, desinfecta y deja secar antes de colocar una bolsa nueva, siguiendo dicho programa.

La empresa contratada limpia los contenedores comunes; cada titular asegura la limpieza de los recipientes propios de su puesto. Se sustituyen los recipientes con grietas, fugas o tapas deterioradas.

Vigilancia

Cada puesto comprueba durante la venta que no se acumulan residuos y que sus recipientes están cerrados y limpios. La gestión comprueba el estado general, la limpieza de los contenedores comunes y la retirada al cierre del sábado y del domingo.

Medidas correctoras

Ante acumulación, retirar los residuos y aumentar la frecuencia de recogida o el número de recipientes. Ante derrames, limpiar y desinfectar antes de continuar la actividad afectada. Limpiar los recipientes sucios y sustituir los deteriorados.

Si falla el servicio de retirada, Agromercado organiza una alternativa adecuada. Si aparecen plagas o indicios de ellas, se avisa a la gestión y se aplica el programa de control de plagas.

Registros

No se establece un registro diario específico. Las incidencias y correcciones se anotan en el Registro General de Incidencias. La limpieza se verifica dentro de su programa. Se conservan los justificantes de gestión específica de residuos cuando correspondan.

PROGRAMA DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Objeto

Asegurar que el personal de los puestos del **Agromercado de Adeje** que interviene en la recepción, conservación, exposición, manipulación y venta de alimentos dispone de formación adecuada a su actividad y aplica las prácticas establecidas en el Sistema de Autocontrol.

Los objetivos específicos del programa son:

- Mantener hábitos correctos de higiene personal y manipulación.
- Prevenir contaminaciones microbiológicas, químicas y físicas.
- Garantizar la información sobre alérgenos y prevenir el contacto cruzado.
- Mantener la cadena de frío y controlar las temperaturas cuando corresponda.
- Conocer los procedimientos y registros que corresponden a cada puesto y comunicar las incidencias a Agromercado.

Formación del personal

Cada titular es responsable de su propia formación y de la del personal que atiende su puesto, incluidos los sustitutos y ayudantes. Organiza la formación, comprueba que es adecuada a los productos y tareas y supervisa su aplicación. Puede impartirse internamente por una persona capacitada o mediante una entidad externa.

La formación se actualiza, **como criterio interno del programa, al menos cada dos años**, y siempre que cambien las tareas, productos o procedimientos o se detecten deficiencias. La actualización puede consistir en formación específica o un refuerzo de las prácticas que lo necesiten.

Agromercado exige una capacitación adecuada para la actividad de cada puesto, comunica las normas comunes y puede solicitar la documentación acreditativa cuando lo considere necesario o ante incidencias. No organiza ni archiva de forma habitual la formación individual de todos los vendedores.

Las personas responsables de aplicar y mantener el autocontrol general reciben formación adecuada a sus funciones, incluidos los principios del APPCC cuando les corresponda su aplicación.

Contenidos de la formación

Los contenidos se adaptan a la actividad y a las tareas de cada persona. Incluyen, según corresponda:

- Peligros alimentarios, higiene personal, lavado de manos, ropa de trabajo, heridas, enfermedades y hábitos higiénicos.
- Recepción, conservación, exposición y venta; protección de los alimentos y prevención de contaminaciones cruzadas.
- Cadena de frío y control de temperaturas de los productos y equipos refrigerados.
- Limpieza y desinfección de superficies, utensilios y equipos; uso higiénico del agua y del hielo.
- Información sobre alérgenos y prevención del contacto cruzado.
- Gestión de residuos, medidas preventivas frente a plagas y mantenimiento de la zona de venta.
- Trazabilidad mediante etiquetas o documentos del puesto, inmovilización de productos y actuación ante alertas.
- Controles y registros que correspondan al puesto y comunicación de incidencias a la gestión.

En **frutas, hortalizas y setas frescas**, se refuerzan la protección durante la exposición y el embolsado higiénico. En **productos envasados**, la integridad del envase, el etiquetado y las condiciones de conservación.

En **pescadería**, la conservación en frío y hielo, el corte higiénico y la limpieza de utensilios; en **quesería**, el corte, la refrigeración y la identificación de la pieza; en **carnicería**, la conservación y venta de productos envasados.

En **panadería y pastelería**, el servicio y envasado al vender, los alérgenos y el frío de tartas, cremas y empanadas refrigeradas. En **jugo de caña**, la preparación al momento, la higiene de cañas, máquina y vasos y el uso de hielo apto para consumo.

Personal de nueva incorporación

Antes de comenzar, el titular informa al nuevo personal sobre las normas comunes de Agromercado y los procedimientos del puesto. Comprueba su formación previa y proporciona la instrucción necesaria para las tareas asignadas.

Durante el periodo inicial trabaja bajo supervisión de una persona capacitada. **No manipula de forma autónoma hasta demostrar que aplica correctamente las prácticas de higiene.** Si necesita formación complementaria, el titular la organiza cuanto antes y, como plazo interno máximo, dentro del primer mes, manteniendo la supervisión necesaria.

Formación específica en alérgenos

El personal que manipula alimentos o atiende al consumidor sabe consultar las etiquetas y la información escrita disponible sobre ingredientes y alérgenos. No responde únicamente de memoria cuando existe duda ni garantiza una ausencia de alérgenos que no pueda justificar.

Aplica la separación de productos, la limpieza y el cambio de utensilios necesarios para prevenir el contacto cruzado. Consulta al titular cuando no puede facilitar información fiable o atender una petición con seguridad.

Vigilancia y medidas correctoras

Cada titular supervisa durante la actividad las prácticas de su personal. Agromercado comprueba el cumplimiento de las normas comunes durante sus revisiones y puede pedir los justificantes de formación.

Los errores se corrigen en el momento y dan lugar a instrucciones o refuerzo formativo. Si se repiten, el titular revisa los conocimientos y organiza formación específica. Se impide la manipulación autónoma que pueda comprometer la seguridad hasta corregir la deficiencia. Las incidencias relevantes y sus medidas se anotan en el Registro General de Incidencias.

Registros

Cada titular conserva la documentación de formación de su personal, disponible para Agromercado cuando se solicite y para la autoridad sanitaria: certificados, acreditaciones o constancias de instrucción interna que identifiquen a la persona, fecha, contenidos y formador.

Agromercado no mantiene un archivo central de certificados de todos los puestos. Conserva la documentación de su propio personal y deja constancia de las deficiencias y comprobaciones que requieran seguimiento, sin duplicar los archivos de los titulares.

PROGRAMA DE CONTROL DE MANTENIMIENTO

Objeto

Asegurar que las instalaciones, equipos y utensilios utilizados en el **Agromercado de Adeje** se mantienen en condiciones adecuadas de conservación y funcionamiento, evitando que una avería, deterioro o defecto afecte a la higiene o a la seguridad de los alimentos.

Desarrollo

El mantenimiento comprende actuaciones preventivas y correctivas. Las preventivas consisten en revisiones periódicas del estado de las instalaciones y equipos. Las correctivas se realizan cuando se detecta una avería, deterioro o funcionamiento anómalo. Las comprobaciones se adaptan a los elementos existentes y a su importancia para conservar y manipular los alimentos.

Agromercado se encarga del mantenimiento de la nave, suelos, paredes, techos, instalaciones comunes y mobiliario que pone a disposición de los puestos. Coordina las revisiones y reparaciones de los equipos que estén a su cargo, recurriendo a personal técnico cuando sea necesario.

El titular y el personal de cada puesto comprueban su zona, mesas, utensilios y equipos antes de utilizarlos y durante la actividad. Vigilan especialmente las vitrinas y refrigeradores y comunican las averías a Agromercado, adoptando de inmediato medidas para proteger los alimentos.

En los **equipos propios del vendedor**, como su vehículo refrigerado, máquina o utensilios, el titular organiza la reparación o sustitución y comunica a Agromercado las incidencias que afecten a la actividad. Para los demás equipos se aplica la distribución de mantenimiento establecida en su contrato.

Programa de mantenimiento preventivo

Las periodicidades siguientes corresponden a revisiones del estado general y se adelantan si aparecen defectos. Se mantienen las comprobaciones de uso en cada jornada y las revisiones técnicas indicadas por el fabricante o exigidas por la normativa aplicable.

ZONA O EQUIPO	COMPROBACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Suelos y revestimientos	Grietas, levantamientos y desperfectos que dificulten la limpieza.	Semestral	Agromercado
Paredes, paneles, puertas y ventanas	Fisuras, desprendimientos, humedades, cierres y barreras frente a plagas.	Semestral	Agromercado
Techo y luminarias	Humedades, desprendimientos, fijaciones y funcionamiento de la iluminación.	Semestral	Agromercado
Mesas y superficies de los puestos	Estabilidad, integridad y ausencia de corrosión, grietas o deterioros que dificulten la limpieza.	Trimestral	Puesto; Agromercado en mobiliario a su cargo
Fregaderos, lavamanos y grifería	Fugas, atascos, estado de grifos y desagües; suministro de agua y de agua caliente donde corresponda.	Mensual	Agromercado; aviso del puesto
Aseos y dispensadores	Funcionamiento de sanitarios, cisternas, lavamanos, dispensadores de jabón y papel y papeleras.	Mensual	Agromercado

ZONA O EQUIPO	COMPROBACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Vitrinas y refrigeradores de carnicería, quesería, pastelería y empanadas	Funcionamiento, temperatura, termostato, juntas, puertas, ventilación y ausencia de condensación o agua acumulada.	Mensual; temperatura cada jornada	Puesto; reparación según titularidad
Vehículo refrigerado de pescadería	Frío, indicador de temperatura, cierres, juntas y estado del espacio de conservación.	Mensual; funcionamiento cada jornada	Titular de pescadería
Exposición de pescado en hielo e isotermos	Integridad y facilidad de limpieza. En la exposición de pescado, evacuación del agua de fusión sin contacto con el producto.	Cada jornada	Puesto correspondiente
Máquina de jugo de caña	Rodillos, piezas desmontables, protecciones, mandos y funcionamiento.	Mensual; montaje seguro antes de usar	Titular del puesto
Termómetros e indicadores	Lectura, integridad y funcionamiento; comprobación con un instrumento de referencia cuando proceda.	Trimestral y ante lecturas dudosas	Puesto; Agromercado en equipos comunes
Básculas	Estabilidad, superficie de pesaje, pantalla y funcionamiento; revisiones metrológicas cuando correspondan.	Trimestral	Titular o responsable del equipo

ZONA O EQUIPO	COMPROBACIÓN	FRECUENCIA	RESPONSABLE
Utensilios, tablas, cuchillos y recipientes	Grietas, roturas, desgaste y deterioros que dificulten la limpieza o puedan desprender fragmentos.	Mensual; observación antes de usar	Cada puesto
Contenedores de residuos	Recipiente, tapa, mecanismo de apertura, ausencia de fugas y facilidad de limpieza.	Trimestral	Agromercado en comunes; puesto en propios
Instalación eléctrica visible	Enchufes, clavijas y cables sin deterioros visibles. Las intervenciones las realiza personal cualificado.	Semestral	Agromercado

El responsable indicado realiza o asegura la comprobación. Agromercado coordina las reparaciones de los elementos a su cargo.

Equipos de frío

Cada puesto controla el frío en cada jornada conforme al Programa de Control de Temperaturas: vitrinas y refrigeradores de carnes, quesos, pastelería y empanadas; vehículo refrigerado y exposición en hielo de pescadería. Se comprueba además que:

- Las puertas cierran correctamente y las juntas permanecen íntegras. No se obstruyen las salidas de aire ni se sobrecargan los equipos.
- No existe acumulación anormal de hielo, agua o condensación. En pescadería se comprueba la salida del agua de fusión.
- Si los equipos se desconectan al terminar el domingo, deben estar vacíos. Se conectan con antelación suficiente para alcanzar la temperatura necesaria antes de introducir alimentos.

Mantenimiento correctivo

- Cuando se detecta una avería o deterioro, el puesto avisa a Agromercado y protege los alimentos sin esperar a la reparación. La gestión o el titular, según el elemento afectado, organiza la intervención necesaria.
- Trasladar los productos a un equipo adecuado en funcionamiento si falla el frío, manteniendo su identificación y separación.
- Dejar el equipo averiado fuera de uso y retirar o sustituir utensilios deteriorados. Corregir con prioridad fugas, atascos y desperfectos que comprometan la higiene.
- Realizar las reparaciones evitando polvo, fragmentos, lubricantes u otros contaminantes. Retirar o proteger los alimentos y limpiar y desinfectar cuando proceda antes de reanudar el uso.
- Comprobar el funcionamiento tras la reparación, incluida la temperatura cuando corresponda.
- Archivar el parte de trabajo, factura o justificante si interviene una empresa externa.

Vigilancia

El personal observa su zona y equipos durante el uso habitual. Agromercado supervisa el estado general de la nave, coordina las revisiones programadas y comprueba la resolución de los defectos que le corresponden.

Medidas correctoras

- Corregir las deficiencias mediante ajuste, limpieza, sustitución de piezas o reparación. Mantener fuera de uso los equipos o zonas que no garanticen condiciones seguras.
- Valorar los alimentos potencialmente afectados conforme al Programa de Control de Temperaturas y al procedimiento de incidencias; no devolverlos a la venta si no se garantiza su seguridad.
- Anotar las incidencias relevantes y las medidas aplicadas en el Registro General de Incidencias.

Registros

- Registro General de Incidencias.
- Partes de trabajo, facturas o justificantes de revisiones y reparaciones: Agromercado conserva los de los elementos a su cargo y cada titular los de sus equipos propios.
- Registros de control de temperaturas de cada puesto, sin duplicarlos en este programa.

PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS

Objeto

Controlar la conservación de los alimentos que requieren frío en el **Agromercado de Adeje** y mantener la cadena de frío durante la recepción, conservación, exposición y venta. El programa incluye la exposición de pescado en hielo y el hielo destinado al jugo de caña.

Puestos incluidos y responsabilidades

Cada titular y su personal comprueban los productos y equipos que utilizan, realizan y anotan los controles y actúan ante desviaciones. **Agromercado** supervisa la aplicación del programa, puede consultar los registros y coordina el mantenimiento de los equipos a su cargo. Los equipos propios son responsabilidad de su titular.

Los puestos de **frutas y hortalizas enteras, pan o repostería estable, miel, setas desecadas, moringa y complementos envasados** no llevan registros de frío cuando sus productos admiten temperatura ambiente. Las setas frescas y los productos cortados o pelados se valoran por separado y se refrigeran cuando lo exijan sus características, etiqueta o normativa.

Equipos y productos incluidos en el control

Se identifican **3 neveras verticales y 3 vitrinas refrigeradas**, distribuidas de la siguiente forma:

PUESTO	EQUIPO O SISTEMA	REFERENCIA DE CONTROL
Carnicería	Nevera vertical de doble puerta acristalada.	Objetivo general: 0–4 °C. Aplicar límites inferiores cuando correspondan.
Quesería y lácteos	Dos neveras verticales de doble puerta y una vitrina refrigerada.	0–4 °C como criterio interno; respetar las condiciones específicas del producto.

PUESTO	EQUIPO O SISTEMA	REFERENCIA DE CONTROL
Pastelería	Vitrina refrigerada para tartas, cremas y otros productos perecederos.	0–4 °C como criterio interno, sin superar la temperatura indicada por el elaborador.
Empanadas	Vitrina refrigerada del puesto.	0–8 °C como criterio interno, sin superar la temperatura indicada por el elaborador.
Pescadería	Pescado expuesto en hielo. Reserva en vehículo refrigerado, si se utiliza.	Pescado: objetivo 0–2 °C. Frío próximo a la fusión del hielo; máximo 4 °C en el producto.
Jugo de caña	Recipiente isotérmico para hielo de consumo.	Hielo sólido, suficiente, protegido y en condiciones higiénicas; control visual.

Cada nevera y vitrina se identifica individualmente en el registro. Se incorpora al control cualquier equipo adicional que conserve alimentos refrigerados.

Condiciones generales de los equipos

- Capacidad suficiente, sin sobrecargar ni obstruir las salidas de aire. Puertas, juntas y tapas en buen estado; apertura durante el tiempo imprescindible.
- Alimentos protegidos, identificados y separados para evitar contaminación. Equipos limpios, sin acumulaciones anormales de agua, hielo o condensación.
- Limpieza y mantenimiento conforme a sus programas. Conectar los equipos con antelación y comprobar el frío antes de introducir alimentos.
- Si quedan alimentos entre el sábado y el domingo, mantener el frío sin interrupción. Al terminar el domingo se retiran los alimentos; solo pueden desconectarse los equipos vacíos.

Conservación en refrigeración

- Se adopta **0–4 °C como intervalo operativo general**, evitando congelaciones accidentales. La lectura del equipo vigila su funcionamiento; el límite de conservación se aplica al alimento.
- En carnicería, el objetivo general no sustituye los límites específicos: **carne picada ≤ 2 °C y despojos ≤ 3 °C**, si se comercializan. Ajustar el equipo para cumplirlos. Los preparados de carne y las aves se mantienen a ≤ 4 °C; se adopta también ≤ 4 °C como criterio interno para la restante carne fresca.
- Quesos y lácteos se conservan según su etiquetado y el criterio interno anterior. Tartas, cremas y empanadas refrigeradas permanecen en frío hasta su venta y solo se retiran para servir.

Conservación del pescado en hielo

- Mantener el pescado en contacto suficiente con hielo apto, reponiéndolo cuando sea necesario. Exponer cantidades ajustadas a la venta y mantener la reserva en frío. Evacuar el agua de fusión sin contacto con el producto.
- Se fija **0–2 °C como objetivo interno**, dentro de la conservación próxima a la fusión del hielo; el Real Decreto 1021/2022 establece 0–4 °C para el producto en el comercio minorista. Se mide el **pescado**, en varios puntos representativos, con termómetro de sonda limpio y desinfectado. La temperatura de la mesa o del hielo no sustituye la del alimento.

Hielo para el jugo de caña

- Mantener el hielo sólido y protegido en el isotermo limpio y cerrado. Utilizar un utensilio exclusivo, sin introducir las manos ni el vaso en la reserva. Evitar agua de fusión que pueda contaminarlo.
- **El control del hielo es visual:** estado sólido, cantidad e higiene. El jugo se prepara y sirve al momento.

Conservación en congelación

Si se incorpora conservación de alimentos congelados, identificar el equipo y controlarlo a **≤ −18 °C** con la frecuencia indicada más adelante. Este criterio no se aplica al isotermo del hielo durante el servicio.

Recepción de productos a temperatura controlada

- Cada puesto comprueba en cada llegada el estado, la temperatura y el transporte. Los alimentos cumplen los límites del programa y se colocan inmediatamente en frío. Los vehículos o recipientes isotérmicos disponen de medios de frío suficientes para todo el trayecto.
- Medir una muestra representativa. En envasados puede comprobarse primero entre envases; ante dudas, verificar la temperatura del alimento higiénicamente. Separar el producto que incumpla y no venderlo hasta resolver la incidencia.

Vigilancia

Se realizan **dos controles cada sábado y dos cada domingo**, por cada equipo en uso o sistema de conservación:

Inicio de la actividad: antes de comenzar la venta, aproximadamente a las 08:00, con el equipo ya estabilizado y los productos en condiciones adecuadas.

Media mañana: aproximadamente entre las 10:30 y las 11:00, durante el funcionamiento habitual.

Anotar fecha, hora, equipo, temperatura y responsable. En pescadería: temperatura del pescado, hielo y encharcamiento; controlar también el vehículo si guarda reserva. En jugo de caña: resultado del control visual del hielo en ambos momentos.

Una hoja puede incluir varios equipos con lecturas separadas. No registrar temperaturas en equipos vacíos y fuera de uso. Vigilar durante toda la venta y añadir comprobaciones ante incidencias, reposiciones o sospecha de pérdida de frío.

Medidas correctoras en refrigeración y pescado

- Ante una lectura fuera del objetivo, revisar puertas, juntas, carga, circulación de aire y termostato. Comprobar la temperatura de los productos afectados.
- Solo si la subida del aire es puntual y el alimento conserva su temperatura adecuada, repetir la lectura en 15–30 minutos. Si no se recupera o peligra el frío, trasladar los productos a un equipo adecuado sin esperar.
- En pescado, si se supera el objetivo de 2 °C o falta hielo, reponerlo y comprobar el drenaje; volver a medir en unos 15 minutos. Si el pescado supera 4 °C, detener su venta e inmovilizarlo para valorar su seguridad.
- Valorar el tiempo de exposición y la temperatura alcanzada. Recuperar el frío, el buen aspecto o la ausencia de mal olor no demuestran por sí solos que el alimento sea seguro. Si no puede garantizarse, no se comercializa y se gestiona su retirada.
- Si el hielo de los vasos se contamina, desecharlo, limpiar el recipiente y reponer hielo apto. Si resulta insuficiente o se funde, reponerlo; suspender el servicio con hielo hasta disponer de él en condiciones.
- Cuando la temperatura no se corrige dejar fuera de uso el equipo averiado y avisar a Agromercado o al titular responsable de su reparación. Anotar la incidencia y las medidas adoptadas.

Verificación de los termómetros

Comprobar los termómetros trimestralmente y ante lecturas dudosas, comparando con una referencia cuando proceda; ajustar o sustituir los defectuosos. Limpiar y desinfectar la sonda antes y después de contactar con alimentos.

Registros

Cada titular conserva los registros de sus equipos o productos y, en jugo de caña, del control visual del hielo, disponibles para Agromercado y Sanidad.

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Objeto

El objetivo de este programa es prevenir la entrada, presencia y proliferación de insectos, roedores u otros animales indeseables que puedan constituir una fuente de contaminación para los alimentos, envases, superficies o equipos de Agromercado.

El control de plagas se basa prioritariamente en medidas preventivas, higiénicas y de vigilancia. La limpieza y desinfección, el mantenimiento de las instalaciones y la correcta gestión de residuos forman parte esencial de esta prevención.

RESPONSABILIDAD DEL CONTROL DE PLAGAS

La entidad gestora de Agromercado, **Empresa Pública de Inserción Municipal DAVÍA S.A.**, contrata y coordina el servicio de control de plagas de la nave, conserva su documentación y supervisa el cumplimiento de las recomendaciones de la empresa especializada. También organiza la limpieza general y la recogida de residuos al finalizar las jornadas del sábado y del domingo, mediante la empresa de limpieza contratada.

Cada titular y el personal de su puesto mantienen las condiciones higiénicas y las medidas pasivas necesarias para reducir los factores de atracción, alimento, agua o refugio que favorecen la aparición de plagas. Vigilan su zona de trabajo y comunican inmediatamente cualquier indicio a la persona responsable de Agromercado.

La empresa especializada realiza la inspección, el seguimiento de los dispositivos y las actuaciones necesarias según su diagnóstico. Los vendedores no manipulan ni desplazan los dispositivos ni aplican insecticidas, raticidas u otros biocidas por iniciativa propia en los puestos.

EMPRESA CONTRATADA

APLICACIONES INSECTICIDAS S.A. — APINSA. CIF A28285666. Camino Las Mantecas, 11, 38320 San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife. Teléfono: **922 645 555**. Correo: atencionalcliente@apinsa.com. Inscripción en el ROESB indicada en el contrato: **0401-CAC-M37**.

El contrato **CTTF-49424-2025**, con vigencia del **1 de enero al 31 de diciembre de 2026**, corresponde al Mercado del Agricultor, calle Archajara, 5, Adeje. Incluye el control de cucarachas, hormigas, ratas y ratones y el mantenimiento de **cuatro insectocaptores Luralite Cento**, con revisiones programadas **trimestralmente**. El control de hormigas se limita al interior.

El mantenimiento de los insectocaptores incluye la sustitución anual de luminarias, la reposición de placas adhesivas aproximadamente cada tres meses y el seguimiento de las capturas. Las incidencias se atienden cuando se detectan, sin esperar a la siguiente revisión programada. Agromercado mantiene actualizada la documentación del servicio cuando se renueva o modifica el contrato.

MEDIDAS PREVENTIVAS EN LOS PUESTOS

Las medidas preventivas aplicadas durante la recepción, exposición y venta incluyen:

• Los alimentos se mantienen protegidos de insectos y otras fuentes de contaminación. Los productos envasados conservan sus envases íntegros y los alimentos expuestos sin envasar se protegen mediante vitrinas, tapas u otros medios adecuados.

• La fruta y verdura se mantiene en cajas limpias, separada del suelo. Se retiran los productos deteriorados y los restos vegetales que puedan atraer insectos.

• Se retiran con frecuencia los restos de pescado, queso, repostería y otros alimentos. En el puesto de jugo de caña se eliminan el bagazo, los restos de caña y los derrames de jugo, y se mantiene protegido el hielo destinado al consumo.

• Los derrames de alimentos o bebidas se limpian de inmediato. No se dejan restos de alimentos accesibles al finalizar la actividad.

• No se dejan acumulaciones de agua en fregaderos, superficies, recipientes o suelos. Las fugas, atascos o problemas de desagüe se comunican a Agromercado.

• Los recipientes de residuos disponen de bolsa y se mantienen cerrados, sin rebosar. Cada puesto retira sus residuos durante la actividad y los deposita en los recipientes previstos, conforme al Programa de Gestión de Residuos.

• Las superficies, los bajos de equipos, los rincones y las zonas de difícil acceso se mantienen limpios conforme al Programa de Limpieza y Desinfección. No se acumulan cajas, cartones u objetos innecesarios que puedan servir de refugio.

• En la recepción de productos, cajas y envases se comprueba la ausencia de insectos, roeduras, excrementos u otros signos de infestación. No se introducen ni se ponen a la venta partidas afectadas.

• Al finalizar la jornada del domingo se retiran todos los alimentos de los puestos y equipos. Los puestos quedan sin restos de alimentos ni residuos.

MEDIDAS PASIVAS O DE EXCLUSIÓN

Agromercado mantiene el cerramiento y las instalaciones de la nave en condiciones que dificulten la entrada y el refugio de plagas. Los puestos comunican los deterioros que observen en su zona para su reparación.

• Las puertas y accesos se mantienen cerrados cuando no se utilizan. En los accesos abiertos durante la venta se valora con la empresa especializada la protección necesaria frente a insectos, roedores o aves.

• Las ventanas, juntas, grietas y pasos de instalaciones se revisan y se protegen o sellan cuando sea necesario. Los desagües se mantienen en buen estado, sin atascos, retornos ni fugas.

• Los equipos y el mobiliario permiten limpiar e inspeccionar sus zonas accesibles. Los insectocaptores se sitúan de forma que las capturas no puedan contaminar alimentos, envases o superficies de trabajo.

VIGILANCIA

El personal de cada puesto realiza una comprobación visual al inicio de cada jornada del sábado y del domingo y permanece atento durante la actividad. Presta especial atención a los bajos de equipos, cajas de productos, proximidades de fregaderos y desagües, recipientes de residuos y zonas poco accesibles. Agromercado supervisa las zonas comunes y revisa los informes de APINSA para comprobar las actuaciones y recomendaciones pendientes.

Se consideran signos de posible infestación:

• Presencia de roedores o de insectos vivos o muertos en número anormal.

• Excrementos, orina, pelos, roeduras o restos de nidificación.

• Envases dañados o perforados sin causa aparente.

• Larvas, huevos, mudas, restos de insectos u olores anómalos compatibles con una plaga.

No se exige un registro diario independiente de ausencia de plagas en cada puesto. Se registran las incidencias detectadas y las medidas adoptadas; las visitas y el seguimiento especializado quedan documentados en los partes de la empresa contratada.

ACTUACIÓN ANTE UNA INCIDENCIA

Comunicación. El personal avisa inmediatamente a la persona responsable de Agromercado, indicando el puesto o zona y el indicio observado. Agromercado contacta con APINSA para su valoración y actuación.

Protección de los alimentos. El puesto separa e identifica los alimentos, envases y utensilios potencialmente afectados y suspende su utilización o venta hasta su valoración. Los alimentos contaminados se retiran y se gestionan como residuos. Si existe riesgo de contaminación, se interrumpe la actividad en la zona afectada.

Corrección de las causas. Se retiran residuos y restos de alimentos, se limpia y desinfecta cuando procede y se corrigen fugas, huecos u otras deficiencias que favorezcan la plaga. Agromercado coordina las reparaciones y actuaciones en las instalaciones comunes.

Intervención especializada. Los tratamientos biocidas, cuando sean necesarios, los realiza la empresa especializada con productos autorizados y conforme a sus condiciones de uso. Agromercado informa a los puestos afectados; se retiran o protegen alimentos, envases y utensilios y se respetan las instrucciones y plazos de seguridad indicados. La actividad se reanuda cuando se cumplen dichas condiciones y la zona resulta apta para su uso.

Seguimiento. Agromercado comprueba que se han aplicado las medidas y que no persisten indicios. La incidencia, las actuaciones y su resolución se anotan en el Registro General de Incidencias. Si el problema continúa, se solicita una nueva intervención.

DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

Agromercado deberá contar con la siguiente documentación actualizada, archivada en el establecimiento y a disposición de las autoridades competentes:

- Contrato con la empresa de control de plagas.
- Copia de la inscripción de la empresa en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.
- Copia de los carnés de cualificación del personal aplicador.
- Documentación de diagnosis previa.
- Indicación de los cebos y trampas mediante una señalización en el lugar donde van colocadas.
- Las fichas de seguridad de todos los productos utilizados.
- Copia de los tratamientos aplicados.
- Registro General de Incidencias.

.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

1 INTRODUCCIÓN

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) constituye un sistema preventivo, sistemático y basado en principios científicos cuyo objetivo es garantizar la seguridad alimentaria mediante la identificación, evaluación y control de los peligros significativos a lo largo de todo el proceso productivo.

Este sistema se fundamenta en los principios establecidos por el Codex Alimentarius y ha sido incorporado a la normativa comunitaria a través del Reglamento (CE) 852/2004, que establece la obligación de los operadores alimentarios de crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

El análisis de peligros permite identificar los posibles riesgos de naturaleza **biológica, química y física** que pueden afectar a la inocuidad de los alimentos, evaluando su importancia en función de la probabilidad de ocurrencia y la gravedad de sus consecuencias sobre la salud del consumidor.

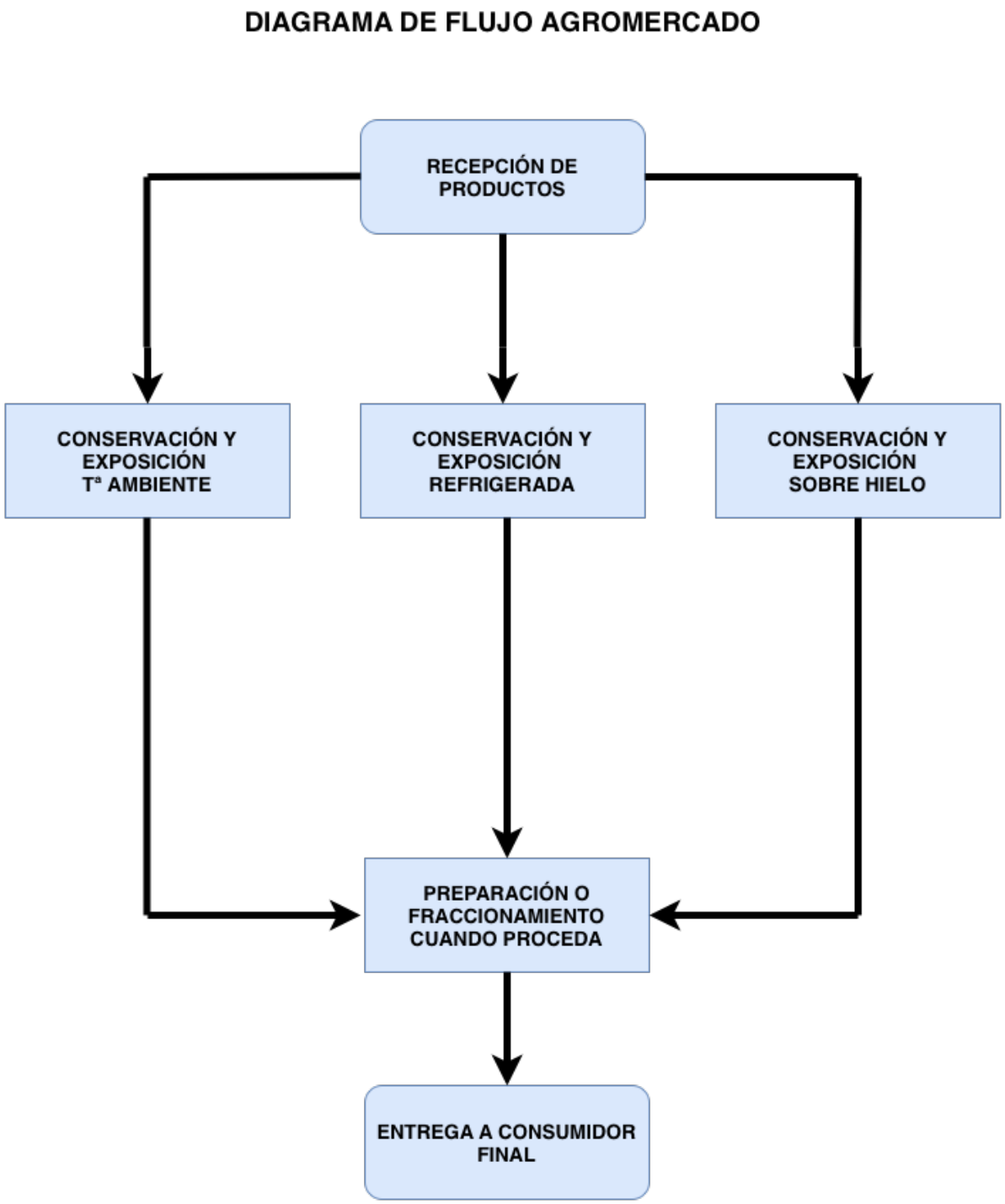
Asimismo, la normativa comunitaria reconoce la necesidad de aplicar el sistema APPCC con criterios de flexibilidad, adaptándolo a la naturaleza y tamaño de la empresa, así como a la complejidad de la actividad desarrollada, permitiendo en determinados casos la aplicación de sistemas simplificados basados en programas de prerrequisitos y buenas prácticas de manipulación.

En el presente documento se desarrolla el análisis de peligros correspondiente a la actividad de **recepción, conservación, exposición y venta directa al consumidor final en Agromercado de Adeje**, incluidas las operaciones de corte de queso y pescado y la preparación al momento de jugo de caña, evaluando los riesgos asociados a cada fase del proceso y determinando, en su caso, la existencia de puntos de control crítico (PCC).

Alcance y responsabilidades

El sistema general corresponde a la nave y a las actividades descritas. **Agromercado, gestionado por DAVÍA S.A.,** organiza los servicios comunes, supervisa los programas y coordina las incidencias. **Cada titular de puesto** controla los alimentos, la higiene de sus operaciones, sus proveedores y sus registros. La producción, elaboración y transporte bajo su responsabilidad mantienen su propio autocontrol o registros aplicables.

2 DIAGRAMA DE FLUJO



3 METODOLOGÍA DE ANÁLISIS DE PELIGROS

El análisis de peligros se realiza mediante una metodología basada en la evaluación del riesgo, considerando dos variables fundamentales:

• **Gravedad (G):** impacto del peligro sobre la salud del consumidor.

• **Probabilidad (P):** posibilidad de que el peligro se produzca en una fase determinada del proceso.

El nivel de riesgo se determina a partir de la combinación de ambas variables, permitiendo establecer si un peligro es significativo y si requiere medidas de control específicas.

3.1 Gravedad

La gravedad se define como el efecto del peligro en relación con la salud humana.

Nivel	Clasificación	Descripción
1	Limitada	No existe problema para el consumidor. El peligro no puede alcanzar concentraciones peligrosas.
2	Moderada	No se producen lesiones graves o solo aparecen tras exposiciones prolongadas. Puede existir un efecto temporal pero apreciable sobre la salud.
3	Elevada	Produce efectos claros sobre la salud a corto o largo plazo, aunque raramente provoca la muerte.
4	Muy elevada	Puede provocar efectos graves, incluso la muerte, especialmente en poblaciones sensibles. Puede generar lesiones permanentes.

3.2 Probabilidad

La probabilidad se define como la posibilidad de que aparezca el peligro en una fase determinada del proceso, teniendo en cuenta las medidas preventivas existentes y los controles correctamente aplicados en fases anteriores.

Nivel	Clasificación	Descripción
1	Muy baja	Posibilidad teórica. El peligro nunca ha ocurrido o la contaminación es muy limitada o local. Esta valoración requiere datos que la justifiquen.
2	Baja	Las medidas de control son generales (BPH) y se aplican correctamente.
3	Media	El fallo de control no genera un problema sistemático, pero el peligro puede aparecer en parte del lote.
4	Elevada	El fallo de control provoca un problema sistemático. Alta probabilidad de aparición del peligro.

3.3 Nivel de riesgo

El nivel de riesgo se obtiene cruzando la gravedad y la probabilidad en la siguiente **matriz semicuantitativa del 1 al 7**. Se utiliza el valor de la casilla correspondiente; no se calcula mediante una multiplicación aritmética de G por P.

PROBABILIDAD / GRAVEDAD	1 Limitada	2 Moderada	3 Elevada	4 Muy elevada
4 Elevada	4	5	6	7
3 Media	3	4	5	6
2 Baja	2	3	4	5
1 Muy baja	1	2	3	4

3.4 Interpretación del nivel de riesgo

• **Niveles 1 y 2.** No requieren acciones específicas adicionales. Su control se realiza mediante la aplicación de Buenas Prácticas de Higiene (BPH).

• **Niveles 3 y 4.** Pueden controlarse mediante BPH cuando estas sean suficientes o mediante programas de prerrequisitos operativos (PPRO) cuando requieran una vigilancia reforzada.

• **Niveles iguales o superiores a 5.** Se consideran peligros significativos que deben evaluarse mediante el árbol de decisiones para determinar si requieren un PCC o pueden mantenerse bajo control con prerrequisitos adecuados y verificados.

La puntuación no determina por sí sola un PCC. Tampoco se reduce la gravedad por tratarse de un mercado pequeño o de venta directa. En particular, los alérgenos y determinados microorganismos pueden tener consecuencias graves aunque su aparición sea poco probable.

Criterios aplicados al análisis de Agromercado

Se agrupan los peligros que comparten origen y medidas de control. Se utiliza **B** para peligros biológicos, **Q** para químicos, **F** para físicos y **A** para alérgenos, que se identifican por separado aunque sean de naturaleza química.

La probabilidad se valora cualitativamente con las condiciones descritas y los programas previstos. No se asigna una probabilidad muy baja únicamente por no disponer de incidencias registradas. Las valoraciones se confirman durante la implantación, revisando prácticas, documentos e incidencias; se aumentan si las medidas no se cumplen o no resultan eficaces.

En este documento se denominan **PPRO** los controles de los programas que requieren especial atención, criterios de actuación y seguimiento.

3.5 Cuadro de análisis de peligros en función de la gravedad y probabilidad

El nivel se lee en la matriz del apartado 3.3. Los controles se desarrollan en los programas correspondientes. Cada puesto ejecuta los de su actividad y Agromercado supervisa y gestiona los servicios comunes.

Etapa	Peligro	Tipo	G	P	Nivel	Medidas preventivas	Medidas de control	Clasificación
R1 Recepción	Microorganismos patógenos en origen, incluidos Salmonella o Listeria en productos susceptibles.	B	4	1	**4**	Procedencia identificada; proveedores y elaboradores con documentación; fechas de consumo y caducidad adecuadas.	Puesto: comprobar cada llegada, etiquetas y condiciones de recepción; apartar partidas dudosas. Agromercado: comprobar participantes y coordinar alertas. La inspección visual no demuestra ausencia de patógenos.	PPRO
R2 Recepción	Residuos de plaguicidas o medicamentos por encima de los límites aplicables.	Q	2	2	**3**	Origen conocido y prácticas correctas de producción; documentación de producción primaria o del proveedor según corresponda.	Puesto: conservar documentos de origen y atender avisos. Agromercado: revisar documentación aplicable y actuar ante alertas. La apariencia o el lavado no garantizan su eliminación.	PPRO
R3 Recepción y corte de pescado	Parásitos, como Anisakis, en pescado susceptible.	B	3	2	**4**	Proveedor identificado y control de los productos de la pesca; inspección de parásitos visibles al recibir y cortar.	Pescadería: excluir el pescado manifiestamente parasitado. La revisión visual no garantiza ausencia total. No ofrecerlo como listo para consumo en crudo; informar de la preparación segura cuando proceda.	PPRO
R4 Recepción de refrigerados	Multiplicación microbiana por rotura de la cadena de frío durante transporte o descarga.	B	3	2	**4**	Transporte con medios de frío suficientes; equipos preparados antes de descargar; descarga rápida.	Puesto: comprobar temperatura y estado en cada recepción y pasar inmediatamente al frío. Ante incumplimiento, rechazar o inmovilizar. Aplicar los límites por producto del programa de temperaturas.	PPRO
R5 Conservación y exposición refrigerada	Proliferación de patógenos por fallo de frío o tiempo excesivo en carne, quesos, tartas, cremas y empanadas.	B	4	1	**4**	Conservación continua según alimento y etiqueta; 0–4 °C como objetivo interno general, con límites inferiores cuando correspondan; equipos sin sobrecarga.	Puesto: dos controles por equipo y jornada, al inicio y a media mañana; vigilancia durante el servicio y controles adicionales ante reposición o incidencia. Agromercado: supervisar y coordinar reparaciones.	PPRO
R6 Pescado sobre hielo y reserva en vehículo	Proliferación microbiana y formación de histamina en especies susceptibles por conservación inadecuada.	B/Q	3	2	**4**	Reserva refrigerada; pequeñas reposiciones; hielo suficiente en contacto con el pescado; evacuación del agua de fusión.	Pescadería: medir pescado al inicio y a media mañana y vigilar hielo y drenaje. Objetivo 0–2 °C; máximo 4 °C en el producto. Revisar vehículo cuando conserve reserva. El frío no elimina histamina ya formada.	PPRO

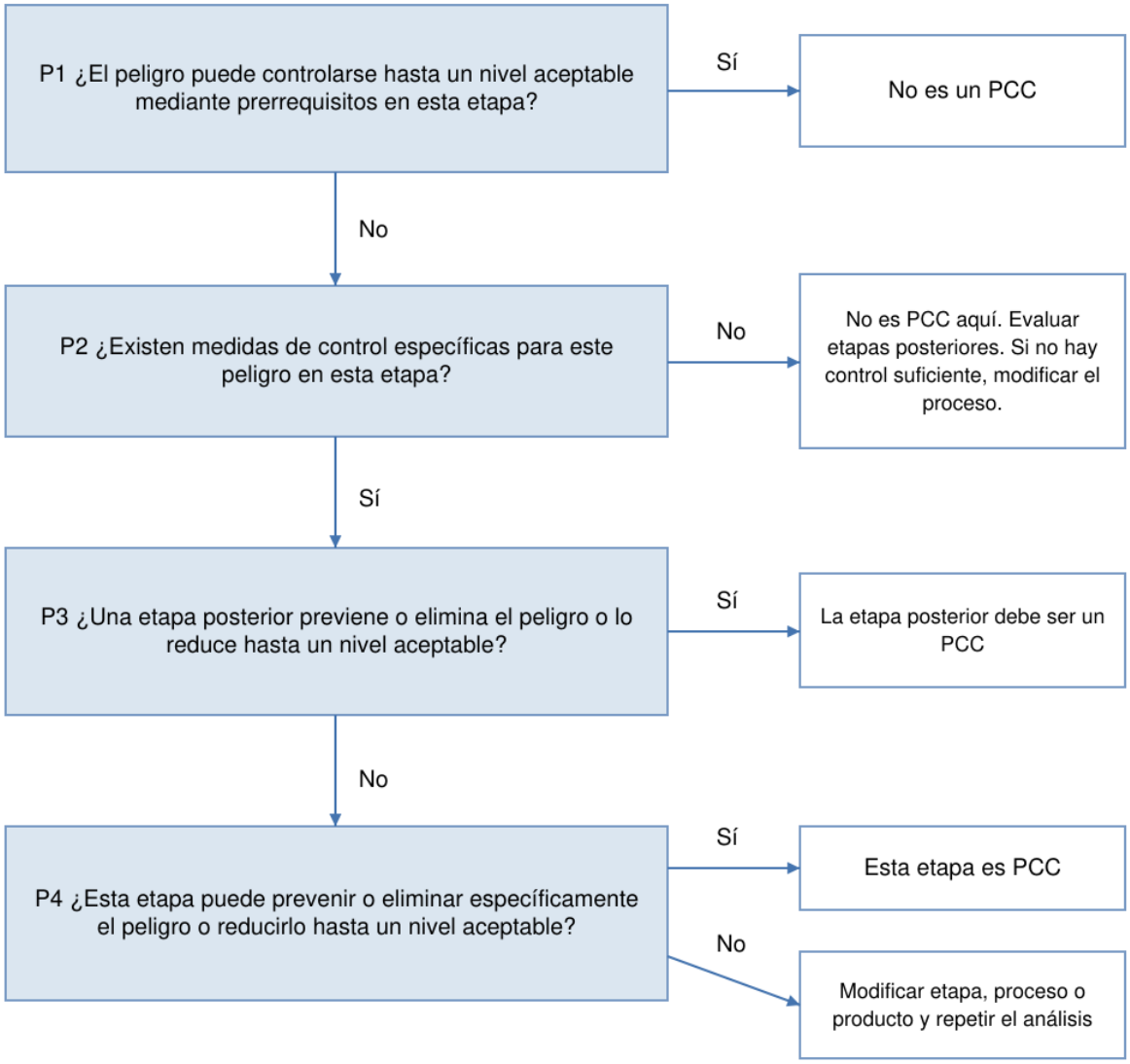
Etapa	Peligro	Tipo	G	P	Nivel	Medidas preventivas	Medidas de control	Clasificación
R7 Conservación y exposición a temperatura ambiente	Contaminación o deterioro por humedad, suciedad, plagas o conservación inadecuada.	B	2	2	**3**	Solo alimentos que admitan esta conservación: productos vegetales enteros, pan y repostería estable, miel, secos y complementos envasados. Envases protegidos y productos separados del suelo.	Puesto: revisar condiciones y retirar alterados. Agromercado: limpieza, residuos y plagas comunes. Setas frescas y vegetales cortados se conservan según sus necesidades; no se equiparan a secos o enteros.	BPH
R8 Recepción y exposición de envasados	Introducción de materiales extraños por envases deteriorados o manipulación inadecuada.	F	2	1	**2**	Envases íntegros, protegidos y aptos; evitar golpes y objetos ajenos junto a los alimentos.	Puesto: revisar integridad al recibir y vender; apartar paquetes dañados. Roturas de vidrio, metal o material cortante se gestionan como incidencia grave conforme a R13.	BPH
R9 Exposición y servicio de alimentos sin envasar	Contaminación por personal, dinero, salpicaduras, insectos o contacto con alimentos crudos.	B	3	2	**4**	Higiene de manos y personal; alimentos protegidos; separación de crudos y listos para consumo; utensilios de servicio limpios.	Puesto: revisión antes de abrir y durante la venta; separar cobro y servicio, retirar alimentos contaminados. Agromercado: supervisar higiene, agua, limpieza y plagas.	PPRO
R10 Corte de queso y pescado	Contaminación cruzada por manos, tablas, cuchillos o fregaderos.	B	3	2	**4**	Zonas y útiles adecuados para cada actividad; lavado de manos; limpieza y desinfección entre usos incompatibles; frío fuera del corte.	Puesto: comprobar higiene e integridad de útiles y acceso higiénico al lavado; proteger el queso fraccionado. Agromercado: asegurar condiciones de instalaciones y resolver deficiencias.	PPRO
R11 Preparación de jugo de caña	Transferencia de patógenos desde las cañas, manos o máquina y multiplicación en jugo retenido.	B	3	2	**4**	Cañas protegidas y limpias; agua potable; máquina limpia y correctamente montada; extracción y entrega inmediata sin acumular jugo.	Puesto: verificar la máquina antes de abrir; retirar bagazo; limpiar y desinfectar piezas de contacto al final de cada jornada y cuando sea necesario. El desmontaje del domingo no sustituye la limpieza del sábado.	PPRO
R12 Agua e hielo utilizados con alimentos	Contaminación microbiológica por agua no apta o hielo de bebida/pescado contaminado.	B	4	1	**4**	Agua de red sin depósitos ni tratamientos propios; hielo de origen identificado y apto para cada uso; isotermo de bebida cerrado y limpio.	Agromercado: control semanal de agua alternando puntos y actuación según el programa. Puesto: hielo de bebida en buen estado, control visual al inicio y a media mañana; utensilio exclusivo. Nunca reutilizar en bebidas hielo del pescado.	PPRO
R13 Corte, extracción y venta	Fragmentos de metal, vidrio o plástico duro por deterioro de útiles, máquina, envases o equipos.	F	3	1	**3**	Mantenimiento de equipos y útiles; materiales aptos e íntegros; protección de envases; prohibir reparaciones junto a alimentos descubiertos.	Puesto: revisar antes del uso y tras roturas o reparaciones; detener la operación y retirar producto posiblemente afectado. Agromercado: coordinar mantenimiento a su cargo.	PPRO
R14 Limpieza, mantenimiento y control de plagas	Residuos de detergentes, desinfectantes, lubricantes o biocidas en alimentos y superficies.	Q	2	2	**3**	Productos autorizados o adecuados para su uso; dosificación y aclarado según instrucciones; químicos identificados y separados; alimentos protegidos durante las actuaciones.	Puesto: comprobar uso y estado de superficies antes de trabajar. Agromercado: supervisar limpieza contratada, mantenimiento y APINSA, respetando instrucciones y plazos de seguridad.	PPRO

Etapa	Peligro	Tipo	G	P	Nivel	Medidas preventivas	Medidas de control	Clasificación
R15 Exposición, corte, envasado al vender e información	Alérgenos no declarados o transferidos entre productos por utensilios, manos o superficies.	A	4	1	**4**	Etiquetas o fichas por producto; identificación de variedades; separación y limpieza que retire restos alergénicos; útiles adecuados.	Puesto: verificar información antes de vender o responder; no garantizar ausencia sin respaldo. Agromercado: supervisar información y medidas comunes. Ante duda o contacto no controlado, apartar producto y activar alertas si se vendió.	PPRO
R16 Entrega al consumidor y gestión de partidas	Venta de alimentos caducados, afectados por alertas o conservados inadecuadamente tras perder su identificación.	B/Q/A	4	1	**4**	Mantener relación con lote, etiqueta o partida; rotación por duración; inmovilizados separados e identificados; entrega sin demoras de refrigerados.	Puesto: revisar fechas e identificación, conservar etiqueta del queso hasta la última fracción y relacionar cada especie de pescado con su etiqueta. Agromercado: coordinar identificación, retirada y comunicación ante alertas.	PPRO

4 DETERMINACIÓN DE LOS PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL

Para la determinación de los puntos de control crítico se aplica el árbol de decisiones del **Codex Alimentarius CXC 1-1969, revisión de 2022, anexo IV**, que permite valorar si un peligro significativo requiere un PCC o puede controlarse mediante los programas de prerrequisitos. Se incluyen las BPH que precisan mayor atención, vigilancia y registros.

A continuación se muestra una adaptación del esquema, aplicada a las actividades de Agromercado:



Lectura del árbol: si P1 es «Sí», no se continúa con P2, P3 ni P4. Si los prerrequisitos resultan insuficientes, se continúa el análisis y se modifica la actividad o se establece el control que corresponda. No disponer de una etapa posterior no justifica por sí solo un resultado «No PCC».

4.1 Cuadro de determinación de puntos de control crítico

Se aplica el árbol a todos los peligros identificados, incluidos los de nivel 4. En P1 se valora la suficiencia de los prerrequisitos del conjunto recepción–venta. La respuesta afirmativa exige que las medidas descritas se apliquen y se verifique su eficacia; no basta con disponer de un documento.

Etapa	Peligro	P1	P2	P3	P4	PCC	Justificación del control mediante prerrequisitos
R1 Recepción	Patógenos en origen	Sí	—	—	—	No	Procedencia y garantías de origen, identificación de partidas, recepción conforme y retirada ante alertas; no se pretende eliminar una contaminación de origen en el mercado.
R2 Recepción	Residuos en origen	Sí	—	—	—	No	Control en origen y trazabilidad, con exclusión y retirada de partidas no conformes; seguimiento documental y de alertas.
R3 Recepción y corte de pescado	Parásitos en pescado	Sí	—	—	—	No	Abastecimiento controlado e inspección y exclusión del pescado parasitado; información de uso. El alcance no incluye preparaciones para consumo crudo ni un tratamiento antiparasitario en el mercado.
R4 Recepción de refrigerados	Rotura del frío en transporte	Sí	—	—	—	No	Recepción con control de temperatura y conservación inmediata, con rechazo o inmovilización de partidas fuera de condiciones.
R5 Conservación refrigerada	Proliferación por fallo de frío	Sí	—	—	—	No	Cadena de frío, control de tiempo y temperatura, fechas de duración, equipos adecuados, seguimiento y corrección inmediata; su eficacia se verifica en condiciones reales de uso.
R6 Pescado en hielo y reserva	Proliferación y formación de histamina	Sí	—	—	—	No	Frío desde el origen y durante toda la venta, reposición de hielo, drenaje y vigilancia del producto y reserva. Ante pérdida de control se inmoviliza; no basta volver a enfriar.
R7 Exposición a temperatura ambiente	Contaminación o deterioro en exposición	Sí	—	—	—	No	Protección del alimento, ambiente adecuado, control de plagas y retirada de productos deteriorados. Se excluyen de esta conservación los alimentos que necesiten frío.
R8 Envasados	Materiales extraños por envases dañados	Sí	—	—	—	No	Comprobación de integridad y protección de los envases durante recepción, exposición y venta.
R9 Exposición sin envasar	Contaminación durante exposición y servicio	Sí	—	—	—	No	BPH con especial atención a alimentos listos para consumo, barreras de protección y separación efectiva de operaciones incompatibles.
R10 Corte de queso y pescado	Contaminación cruzada al cortar	Sí	—	—	—	No	Separación de actividades y útiles, higiene de manos y limpieza y desinfección de superficies de contacto antes del uso y entre tareas incompatibles.
R11 Jugo de caña	Patógenos en la preparación del jugo	Sí	—	—	—	No	Materia prima protegida, preparación higiénica y limpieza de la máquina, combinadas con servicio inmediato sin conservación del jugo preparado.

Etapa	Peligro	P1	P2	P3	P4	PCC	Justificación del control mediante prerrequisitos
R12 Agua e hielo	Contaminación del agua o hielo	Sí	—	—	—	No	Abastecimiento de agua controlado, origen identificado y manipulación protegida del hielo; vigilancia y suspensión del uso ante incidencias. El control visual no certifica su calidad microbiológica.
R13 Corte, extracción y venta	Fragmentos de materiales duros o cortantes	Sí	—	—	—	No	Inspección e integridad de equipos y utensilios, prevención de roturas y retirada completa de alimentos potencialmente contaminados.
R14 Limpieza y servicios	Residuos químicos	Sí	—	—	—	No	Procedimientos de limpieza y mantenimiento correctos, separación de químicos y servicio profesional de plagas con protección del producto.
R15 Venta y manipulación	Alérgenos no declarados o contacto cruzado	Sí	—	—	—	No	Información documentada y comprobable, separación y limpieza frente al contacto cruzado; exclusión de la venta cuando no pueda garantizarse la información o seguridad.
R16 Entrega al consumidor y gestión de partidas	Caducados, afectados por alertas o sin identificar	Sí	—	—	—	No	Revisión de fechas e identificación, conservación de etiquetas y lotes, separación de lo inmovilizado y retirada y comunicación ante alertas coordinadas por Agromercado.

—: no se continúa porque P1 es «Sí». «No PCC» requiere implantar y verificar las medidas descritas.

5 CUADRO DE GESTIÓN DE DESVIACIONES Y MEDIDAS CORRECTORAS

Se recogen las principales desviaciones previsibles, las medidas inmediatas y el registro asociado. Se actúa también sobre la causa y sobre los alimentos afectados. Cada puesto ejecuta las medidas de su actividad; Agromercado coordina las de instalaciones y servicios comunes.

Etapa	Desviación detectada	Qué hace el puesto (al momento)	Qué hace Agromercado	Dónde se registra
R1, R4 Recepción	Producto refrigerado por encima de su temperatura o con señales de pérdida de frío.	• Rechazar o apartar la partida. • Consultar con el proveedor el tiempo y la temperatura. • No venderla aunque se vuelva a enfriar.	• Recibir el aviso si afecta a otros puestos.	Control de temperaturas o Registro General de Incidencias.
R8, R16 Recepción y venta	Envases rotos, abombados o sucios; producto alterado o caducado.	• Separarlo y no venderlo. • Devolverlo al proveedor o desecharlo. • Limpiar la zona si se ha ensuciado.	—	Registro General de Incidencias y documento de devolución, si existe.
R2, R16 Recepción y trazabilidad	Producto sin procedencia, etiqueta o información obligatoria.	• Apartarlo hasta tener la información. • No completar datos por suposición.	• Ayudar a localizar al proveedor. • Comprobar que se corrige.	Documentación de trazabilidad y Registro General de Incidencias.
R5 Conservación refrigerada	Nevera o vitrina por encima de su temperatura, avería o corte de luz.	• Medir la temperatura del alimento. • Cerrar puertas y pasar el producto a otro equipo frío si hace falta. • Valorar tiempo y temperatura y retirar si no se puede asegurar que es seguro.	• Coordinar la reparación de sus equipos.	Registro de temperaturas e incidencia o parte de reparación.
R6 Exposición de pescado	Falta de hielo, agua de deshielo en contacto con el pescado o pescado por encima de 2 °C.	• Reponer hielo y arreglar el drenaje. • Volver a medir a los 15 minutos. • Si pasa de 4 °C: parar la venta y apartar el pescado. • Si el drenaje no funciona, no seguir exponiendo así.	—	Registro de pescadería y Registro General de Incidencias.
R3, R6 Pescado y reserva	Sospecha de histamina, pérdida de frío o parásitos visibles.	• Apartar el pescado sospechoso y retirar el parasitado. • Avisar al proveedor o a la autoridad cuando corresponda. • No darlo por bueno por su aspecto u olor, por cocinarlo o por volver a enfriarlo.	—	Registro General de Incidencias, trazabilidad y documentación de alerta si procede.
R12 Agua e hielo	Incidencia en el agua, o hielo de bebida sucio o contaminado.	• Dejar de usar el agua o el hielo afectados. • Tirar el hielo, limpiar el recipiente y reponer hielo apto. • Parar las operaciones que necesiten agua o hielo aptos si no los hay.	• Aplicar el programa de agua. • Avisar a Entemanser cuando proceda.	Registro de agua, control visual de hielo o Registro General de Incidencias.

Etapa	Desviación detectada	Qué hace el puesto (al momento)	Qué hace Agromercado	Dónde se registra
R9, R10 Higiene y corte	Manos, cuchillos, tablas, superficies o fregaderos sin condiciones higiénicas.	• Parar y apartar el alimento afectado. • Lavarse las manos, limpiar y desinfectar antes de seguir. • Si faltan medios, suspender la operación y avisar a Agromercado.	• Resolver la falta de medios o los fallos de la instalación.	Registro General de Incidencias.
R11 Jugo de caña	Máquina sucia, cañas en mal estado o jugo guardado sin control.	• Parar la extracción y retirar las cañas o el jugo afectados. • Desmontar, limpiar y desinfectar. • Reanudar con la máquina apta y servir al momento. • No mezclar jugo nuevo con restos.	—	Registro General de Incidencias.
R8, R13 Equipos y envases	Rotura de vidrio, metal, plástico duro o pieza de la máquina.	• Parar la actividad. • Retirar todos los alimentos que puedan estar afectados. • Limpiar toda la zona: no basta con quitar los trozos visibles.	• Gestionar la reparación antes de volver a usar el equipo (o el titular responsable).	Registro General de Incidencias y mantenimiento.
R7, R14 Limpieza y plagas	Sospecha de restos químicos, tratamiento mal hecho o señales de plagas.	• Proteger o retirar los productos. • Parar la actividad afectada. • No reanudar hasta cumplir las instrucciones de seguridad.	• Coordinar limpieza, aclarado, reparación o intervención de APINSA.	Registro General de Incidencias; limpieza o parte del servicio.
R15 Alérgenos	Información de alérgenos ausente o incorrecta, o contacto cruzado no controlado.	• Apartar el producto. • Comprobar con el elaborador y corregir fichas o etiquetas. • Limpiar y separar utensilios. • No ofrecerlo como apto para una alergia sin garantías. • Si se vendió con riesgo: comunicarlo enseguida y activar crisis.	• Coordinar la gestión de crisis si se vendió con riesgo.	Información de alérgenos, Registro General de Incidencias o documentación de alerta.
R16 Todas las etapas	Alerta sobre un alimento vendido o sospecha de toxiinfección.	• Parar la venta. • Identificar y apartar las partidas. • Hacer las comunicaciones sanitarias que le correspondan, sin esperar al siguiente fin de semana.	• Coordinar la retirada y los avisos. • Ayudar con la documentación según el plan de crisis.	Expediente de alerta, trazabilidad y Registro General de Incidencias.

6 CONCLUSIÓN

Del análisis de peligros realizado se concluye que las actividades de recepción, conservación, exposición, corte y venta de Agromercado pueden gestionarse mediante un sistema simplificado basado en programas de prerrequisitos y buenas prácticas de manipulación, con especial atención al frío, la higiene de los alimentos listos para consumo, el agua y el hielo y los alérgenos.

La valoración incluye peligros de nivel 2, 3 y 4. Los de nivel 4 se gestionan como PPRO con vigilancia reforzada y no se consideran de baja gravedad por realizarse una actividad sencilla. La aplicación del árbol de decisiones identifica los programas y medidas que permiten controlarlos; **no se identifican PCC en el sistema general para el alcance descrito, siempre que estas medidas estén implantadas y su suficiencia quede verificada**.

La conclusión no excluye los controles de cada puesto ni sustituye el autocontrol de la producción o elaboración realizadas fuera del mercado. Tampoco se basa en que exista una etapa posterior que elimine el peligro. Si los prerrequisitos no permiten mantenerlo en un nivel aceptable, se revisa el análisis y se modifica la actividad o se establece el PCC que resulte necesario.

Se dispone de un sistema de gestión de desviaciones que permite detectar incidencias, separar el producto afectado, adoptar medidas correctoras y registrar su resolución, con el fin de mantener las condiciones de seguridad alimentaria.

REGISTROS

- Registro control de temperaturas de Carnicería
- Registro control de temperaturas de Pescadería
- Registro control de temperaturas de Pastelería
- Registro control de temperaturas de Quesos y Lácteos
- Registro control de temperaturas de Empanadas
- Registro control visual de hielo Jugo de Caña
- Registro Autoridades
- Comunicación de Crisis y Alertas Alimentarias
- Registro de Cloro
- Registro General de Incidencias