

2) PLAN DE MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE MANTENIMIENTO

- Descripción del plan con inclusión de un listado de locales, instalaciones, equipos y utillajes a revisar, verificar o calibrar, con los procedimientos y actividades a realizar
- Frecuencias de ejecución de actividades y sus responsables (personal de la empresa o terceros).

.Sistema de registro de actividades realizadas, posibles incidencias y medidas correctoras adoptadas



3) PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

LOS ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SON:

- Descripción del plan, indicando listado de locales, instalaciones y equipos implicados, metodología de aplicación, productos a utilizar, frecuencia y responsables.
- Documentación sobre los productos aplicados (Fichas Técnicas y/o Fichas de datos de seguridad, Registros del fabricante...).
- Métodos a utilizar para comprobar la eficacia del plan.
- Sistema de registro de actividades, incidencias y medidas correctoras adoptadas.



4) CONTROL DE PLAGAS

LOS ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE CONTROL DE PLAGAS SON:

- Diagnóstico de situación. Inicial y su revisión de forma periódica.
- Descripción del plan con inclusión de medidas para impedir el acceso y el anidamiento, procedimientos de vigilancia y detección, así como procedimientos de tratamiento de erradicación y control de plagas.
- Sistema de registro. Contempla los registros de actividades y medidas correctoras (vigilancias, incidencias, tratamientos). Además incluirá el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas de la empresa aplicadora y el contrato establecido entre las partes (plan de actividades acordado).



5) PLAN DE CONTROL DE AGUA ABASTECEDORA

LOS ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE CONTROL DE AGUA ABASTECEDORA SON:

.Descripción del abastecimiento (tipo de suministro, red y otros elementos técnicos, planos de distribución del agua, contrato con la empresa abastecedora).

- Procedimiento/s del plan de limpieza y desinfección, así como el de mantenimiento relativos al sistema y red de abastecimiento de agua.
- Métodos de vigilancia para comprobar la idoneidad del sistema (programa de control analítico del agua).
- Sistema de registro. Incluye los boletines de resultados analíticos y registros de determinaciones in situ, incidencias y acciones correctoras



6) BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN Y MANIPULACIÓN

LOS ELEMENTOS A INCLUIR EN LAS BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN Y MANIPULACIÓN SON:

- Descripción de los procedimientos e instrucciones de fabricación y manipulación importantes para la seguridad de los alimentos.
- Descripción de la metodología para comprobar la eficacia de las buenas prácticas de fabricación y manipulación.
- Sistema de registro de actividades de comprobación realizadas, incidencias y medidas adoptadas



7) TRAZABILIDAD

LOS ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE TRAZABILIDAD SON:

- Definición de lote (o agrupación) de los productos de la empresa y descripción de cómo se realiza el marcado.
- Descripción de cómo se mantiene la trazabilidad hacia delante.
- Descripción de cómo se mantiene la trazabilidad hacia atrás.
- Descripción, en su caso, de cómo se gestiona la trazabilidad interna.
- Sistema de registro para aplicar el plan.



9) AUTOCONTROL DE RESIDUOS

LOS ELEMENTOS A INCLUIR EN EL PLAN DE AUTOCONTROL DE RESÍDUOS SON:

- Descripción de un programa de control analítico junto a medidas preventivas.
- Descripción, dentro del programa de control analítico, del programa de muestreo, que incluirá un procedimiento de muestreo adecuado.
- Sistema de registro de las actividades realizadas, resultados de los análisis, incidencias detectadas y, en su caso, acciones correctoras implantadas.

