



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

www.vitoria-gasteiz.org

PAUTAS PARA LA ADAPTACIÓN DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS FRENTE A LA CRISIS DEL COVID-19

Ante la situación creada por la crisis sanitaria del COVID-19, los diferentes establecimientos alimentarios deben implantar nuevas medidas de seguridad frente a la propagación del coronavirus con el objetivo de garantizar la salud de los trabajadores y los consumidores, y evitar que los alimentos sean un vehículo de transmisión del virus

Para cumplir estos objetivos el responsable de cada establecimiento deberá elaborar y poner en práctica un Plan de Contingencia específico adaptado a las características de su empresa, en el que se recogerán las medidas a adoptar, la comunicación de las mismas a los trabajadores del centro, y el control y registro del cumplimiento de las medidas y las acciones adoptadas ante su incumplimiento.

El objeto de este documento es el de servir de guía para que los titulares de los establecimientos puedan adaptar sus Planes de Autocontrol a la nueva situación originada por el COVID-19.

PLAN DE CONTINGENCIA ANTE LA SITUACIÓN CREADA POR EL COVID-19

El Plan de Contingencia elaborado e implantado por la empresa se mantendrá permanentemente actualizado y deberá desarrollar los siguientes apartados:

- 1- Medidas a adoptar frente a la situación creada por el COVID-19.
- 2- Formación del personal sobre las medidas a implantar
- 3- Control y registro del cumplimiento de las medidas implantadas
- 4- Registro de las acciones adoptadas ante la detección de incumplimientos

1- MEDIDAS A ADOPTAR FRENTE LA SITUACIÓN CREADA POR EL COVID-19

Estas medidas se podrán recoger en un Plan Específico elaborado al efecto, o se podrán integrar en los Planes de Apoyo del sistema de autocontrol ya existentes, pero siempre perfectamente identificadas.



1.1- Organización

Además de identificar al responsable, se definirá el equipo de trabajo o comité encargado de poner en marcha el Plan.

Este equipo se encargará de definir el material de protección necesario y de asegurarse de su disponibilidad de manera permanente para todo el personal que lo precise (geles desinfectantes, mascarillas, guantes, ropa de recambio...).

También se encargará de establecer las medidas organizativas para evitar el contagio entre el personal: Fomentar el teletrabajo, establecer turnos de acceso, distancias de seguridad, condiciones de uso de los espacios comunes tales como vestuarios, comedor...

Así mismo, se ocupará de la comunicación de estos aspectos al personal, y de establecer y tomar las medidas pertinentes que afecten tanto a las personas (cuarentena de casos y contactos, confinamiento...), como a las instalaciones (limpieza y desinfección extremas), en caso de detectar contagios.

1.2- Proveedores

Se indicarán los requisitos específicos a exigir a los proveedores, fundamentalmente los dirigidos a controles de entrada, mantenimiento de distancias, formas de descarga o medidas higiénicas especiales. Al realizar las compras se tendrá en cuenta los posibles cambios en la capacidad de almacenamiento debido a las medidas especiales a adoptar.

1.3- Buenas Prácticas de Manipulación/Fabricación

Se describirán claramente las medidas de higiene del personal ante agentes de transmisión respiratoria (lavado de manos, protección ante toses y estornudos, lavado de ropa...). Además se definirán las medidas a implantar o extremar para la prevención de la contaminación cruzada durante la fabricación y envasado, a través de superficies, útiles, desperdicios...

También se incluirán medidas para la expedición y transporte de los productos elaborados, con el fin de preservar la seguridad de los clientes.

1.4- Limpieza y Desinfección

Se incluirán medidas específicas relacionadas con los productos de limpieza adecuados para limpiar y desinfectar (productos viricidas) y su forma de uso, así como la intensificación de la frecuencia de la limpieza o posibles cambios en la forma de limpiar (siempre de limpio a sucio).

1.5- Mantenimiento

Se definirán medidas para asegurarse el correcto mantenimiento de las instalaciones, de forma que no se vea comprometida la limpieza y desinfección de las mismas.



Además, se tendrán en cuenta medidas para evitar la apertura de las puertas con las manos y se asegurará la existencia de papeleras con tapa, tanto en vestuarios como cerca de los puestos de trabajo.

1.6- Autocontrol

Se asegurará que el Autocontrol ya implantado se mantenga de forma estricta, para evitar tener además cualquier otro problema de seguridad alimentaria. Por ello, se asegurará que el control de los PCCs es el correcto, y en caso de estar incluidos en los planes de apoyo, el control de aspectos fundamentales como el mantenimiento de la cadena de frío, los tratamientos térmicos o los alérgenos.

2- FORMACIÓN DEL PERSONAL SOBRE LAS MEDIDAS A IMPLANTAR

Se deberá especificar la comunicación y formación (tanto en cuanto a la forma, como en cuanto al contenido), que se llevará a cabo para asegurar que el personal conozca de forma rápida y eficiente las medidas a adoptar en relación a esta contingencia. En caso de la contratación de personal nuevo, además de las medidas especiales, se le formará en las prácticas de trabajo correctas según el puesto que ocupe.

3- CONTROL Y REGISTRO DEL CUMPLIMIENTO DE LAS MEDIDAS IMPLANTADAS

Se deberá establecer la forma de controlar que las medidas implantadas se lleven a cabo de la forma correcta, indicándose quién, cómo y cuándo va a realizar esos controles.

Este control deberá ser debidamente registrado

4- REGISTRO DE LAS ACCIONES ADOPTADAS ANTE LA DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS

En el caso de detectarse incumplimientos en los controles, se deberán adoptar medidas para corregir el problema, así como para evitar que suceda de nuevo. Las medidas adoptadas serán convenientemente registradas.