



Asociación de Empresarios Mayoristas
del Mercado Central de Frutas de Madrid

**GUIA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE
HIGIENE PARA EL MERCADO CENTRAL DE
FRUTAS DE MADRID**

INDICE

INTRODUCCIÓN: OBJETO Y ALCANCE	3
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN	4
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	6
CONTROL FRENTE A PLAGAS	10
FORMACIÓN DE MANIPULADORES	12
PLAN DE MANTENIMIENTO	13
TRAZABILIDAD	16
ETIQUETADO	17
GESTIÓN DOCUMENTAL	19

INTRODUCCIÓN

El Mercado Central de Frutas de Madrid concentra cada día la más amplia oferta de productos hortofrutícolas, tanto en diversidad de productos y variedades como en volumen de los mismos, lo que hace que sea el mayor Mercado hortofrutícola español. Debido a la importancia que tienen en el sector alimentario madrileño las empresas dedicadas a la comercialización de frutas y hortalizas, la Asociación de Empresarios Mayoristas del Mercado Central de Frutas de Madrid en colaboración con la Unidad Técnica de Mercamadrid y la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria del Instituto de Salud Pública (adscrito al organismo autónomo Madrid Salud), ha promovido la elaboración de esta “Guía”, que es el resultado de un trabajo conjunto y coordinado de todos.

OBJETO Y ALCANCE

El presente documento pretende ser un manual de autocontrol perfectamente adaptado a la actividad concreta de cada uno de los puestos de frutas y hortalizas localizados en el Mercado Central de Frutas, más aún, el manual de autocontrol específico de cada uno de ellos.

Esta Guía se ha estructurado en 8 apartados que recogen las actividades a realizar en cada uno de los campos a los que se refieren, con la finalidad de prevenir todos los peligros que potencial o significativamente pueden acaecer como consecuencia de la actividad de los puestos mayoristas y que son los siguientes:

- ❑ Buenas Prácticas de Manipulación
- ❑ Plan de Limpieza y Desinfección
- ❑ Control de Plagas
- ❑ Plan de Formación de Manipuladores
- ❑ Plan de Mantenimiento
- ❑ Trazabilidad
- ❑ Etiquetado
- ❑ Gestión Documental

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

Con el objeto de prevenir los posibles peligros sanitarios, todas las actividades se llevarán a cabo de forma que ayuden a evitar su aparición. Las actividades encaminadas a la prevención de los mencionados peligros se refieren tanto a las manipulaciones a las que se someten los productos como a los hábitos de higiene personal de los operarios.

ASPECTOS RELATIVOS A LA HIGIENE DEL PERSONAL

- ❑ La **ropa** usada durante el trabajo debe ser **adecuada** y estar **limpia**.
- ❑ Se debe mantener un **aseo** adecuado, lavando las manos después de usar el wc y tantas veces como sea necesario durante el trabajo.
- ❑ Las **uñas** deben estar limpias y bien cortadas.
- ❑ Está **prohibido fumar** y **comer** en la Nave de Frutas y Hortalizas así como, **estornudar** o **toser** sobre los alimentos.
- ❑ Durante la manipulación se deben cubrir con **vendajes** impermeables las **heridas** o cortes. El manipulador que padezca una **enfermedad** de transmisión alimentaria o que esté afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea deberá ser **excluido** temporalmente de la manipulación.

ASPECTOS RELATIVOS A LAS MANIPULACIONES DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS

DURANTE EL ALMACENAMIENTO

- ❑ La **estiba** será correcta. El almacén permanecerá ordenado, limpio y los productos convenientemente **aislados** del suelo, siempre colocados en palés.
- ❑ No se utilizará la zona de almacenamiento de alimentos para el acumulo de herramientas, ropas, flejes, etc
- ❑ Los productos que así lo requieran, se mantendrán en las debidas condiciones de **refrigeración**.
- ❑ Se debe realizar una correcta **rotación** de producto, vendiendo primero lo más antiguo.

DURANTE LA EXPOSICIÓN Y VENTA

- ❑ **No se fraccionarán** los envases originales.
- ❑ **No se mezclarán** productos diferentes ni categorías distintas.
- ❑ Se mantendrán los productos en sitios **frescos** y **secos**, lejos del calor.
- ❑ Se expondrán los productos **aislados** del suelo y nunca sobre las rejillas.

- ❑ Los productos que así lo requieran (IV gama) se expondrán en las debidas condiciones de **refrigeración**.
- ❑ **Se evitará la manipulación** constante de la fruta sobre todo si es de cáscara comestible ya que puede contaminarse fácilmente.

ASPECTOS RELATIVOS A LAS MANIPULACIONES DE RESIDUOS

- ❑ Las frutas y hortalizas **no aptas** no se tirarán al suelo ni al muelle. Se retirarán inmediatamente, antes de la venta. Se depositarán en los contenedores (verdes) de Mercamadrid destinados para tal fin, que se encuentran fuera de la Nave.
- ❑ Los residuos de **envases y embalajes** generados durante la actividad deberán ser retirados de forma inmediata a los contenedores (grises) de Mercamadrid, situados fuera de la Nave. Nunca se depositarán en el suelo o en el muelle.
- ❑ Los puestos dispondrán de **cubos o depósitos de basura** estancos, con tapa y de fácil limpieza y desinfección, para el almacenamiento y evacuación de los posibles desechos y desperdicios que se generen a lo largo de la jornada.

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios: "los operadores de las empresas alimentarias son responsables de garantizar la seguridad alimentaria de sus productos".
Ley 11/1997 de Envases y residuos de envases.

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los locales destinados a alimentos deben conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento, de forma que permitan una limpieza y desinfección adecuadas, incluyendo protección contra contaminación y plagas, por lo cual:

- ❑ En los puestos que se encuentren cubiertos con paneles las **superficies** serán lisas y fáciles de limpiar y desinfectar.
- ❑ Las **mallas** que separen los puestos deberán permanecer limpias y exentas de telarañas.
- ❑ Las **paredes** de **material poroso** deberán permanecer siempre cubiertas por una película impermeable.
- ❑ Los **huecos** de debajo de las **escaleras**, escritorios y expositores se mantendrán **limpios**, de forma que no constituyan focos de contaminación y posibles refugios de plagas.

Un requisito básico para garantizar la seguridad de las frutas y hortalizas y prevenir los peligros derivados de la falta de higiene es tener implantado un Plan de Limpieza y Desinfección.

- ❑ El Plan (que se desarrolla en tabla adjunta) **contempla**:
 - a. Todas las dependencias, útiles y equipos a limpiar y desinfectar.
 - b. El método de limpieza y frecuencia mínima.
 - c. Los productos utilizados (aptos para la industria alimentaria).
 - d. Personas encargadas de su ejecución.
- ❑ La **persona** que realice la **supervisión** de la limpieza y desinfección será el encargado del puesto, que cumplimentará el **registro** correspondiente y en caso de observar deficiencias anotará estas, y adoptará las medidas correctoras.
- ❑ El **material** de limpieza y desinfección se mantendrá limpio y en perfecto estado de uso, debiendo reemplazarse cuando esté deteriorado. Se almacenará en lugares destinados para tal fin, adecuados y aislados (bien en un armario o cuarto independientes), para que no puedan contaminar los alimentos.
- ❑ Se deberá disponer de las **fichas de datos de seguridad** de los productos utilizados (donde figuren las instrucciones de uso del producto).

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria.

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

INSTALACION O EQUIPO A LIMPIAR	PRODUCTO / DOSIFICACION	METODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	PERSONA ENCARGADA REALIZACIÓN
SUELOS/PUESTO		1. Retirar restos groseros	Diaria	
BÁSCULA		1. Retirar restos groseros 2. Limpiar	Diaria	
CAMARAS/PANELES		1. Vaciar y trasladar a otra cámara. 2. Barrer en húmedo 3. Aplicar detergente-desinfectante en húmedo 4. Aclarar y enjuagar 5. Secar	Semanal	
SUELOS		1. Retirar restos groseros 2. Barrer en húmedo 3. Aplicar agua a presión, detergente y aclarar 4. Secar al aire	Semanal	
EXPOSITORES, ESTANTERIAS, UTILES Y SUPERFICIES TRABAJO		1. Vaciar, retirar restos groseros 2. Aplicar detergente, aclarar 3. Aplicar desinfectante, dejar actuar 4. Secar al aire	Semanal	

INSTALACION O EQUIPO A LIMPIAR	PRODUCTO / DOSIFICACION	METODO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	FRECUENCIA	PERSONA ENCARGADA REALIZACIÓN
ESCALERAS (HUECOS)		1. Retirar objetos ajenos a la actividad 2. Barrer con cepillo sin levantar polvo 3. Aplicar detergente-desinfectante 4. Aclarar y secar al aire	Semanal	
CUBOS DE BASURA		1. Vaciar contenedor 2. Aclarar con abundante agua 3. Aplicar detergente, aclarar 4. Secar al aire	Semanal	
PAREDES / MALLAS		1. Eliminar telarañas y limpiar	Semestral	
SISTEMA DE ILUMINACION		1. Eliminar el polvo y la suciedad	Semestral	
TRASPALETAS / CARRETILLAS		1. Limpiar	Semestral	

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Mes y año _____

INSTALACIÓN/EQUIPO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Instalaciones de limpieza diaria: suelos, báscula.																															
Instalaciones de limpieza semanal: suelos, cámaras, expositores, hueco de escaleras, cubos de residuos...																															
Instalaciones de limpieza semestral: paredes, mallas, sistema de iluminación, traspaletas																															

Marcar con una X la casilla correspondiente la supervisión de las operaciones de limpieza y desinfección.

INCIDENCIAS	MEDIDAS CORRECTORAS
	9

CONTROL DE PLAGAS

El plan de control de plagas será un programa integrado que considere en primer lugar el control físico (medidas para impedir el acceso, procedimiento de vigilancia y detección), y si es preciso, un control químico (procedimiento de tratamiento de erradicación o control). Por tanto, contemplará la utilización de técnicas preventivas que reduzcan los tratamientos químicos (biocidas), que presentan el inconveniente de su presencia en los ambientes tratados.

MEDIDAS DE CONTROL FÍSICAS

- ❑ El diseño y disposición de los **establecimientos** deberán garantizar protección frente a la posible entrada y proliferación de plagas.
- ❑ Se evitará la acumulación de **residuos** y **desperdicios** ya que favorecen la aparición de plagas.
- ❑ Está **prohibida** la presencia en las instalaciones de toda clase de **animales**.

MEDIDAS DE CONTROL QUÍMICAS

- ❑ En cada establecimiento se realizarán exclusivamente los tratamientos químicos de **desinsectación** y **desratización** que estén justificados. La **frecuencia** de estos tratamientos en cada puesto será estimada por la empresa contratada en función del riesgo y previo diagnóstico de situación.
- ❑ Los tratamientos serán realizados por **empresas** autorizadas y con **productos** registrados y autorizados en higiene alimentaria (HA)
- ❑ Se deberá guardar un **registro** de los tratamientos efectuados mediante el correspondiente certificado, así como las posibles incidencias y medidas correctoras.

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Orden SCO/3269/2006 por el que se establecen las bases para la inscripción y el funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.

FORMACIÓN DE MANIPULADORES

La formación del personal manipulador en materia de higiene alimentaria es fundamental de cara a la prevención de peligros sanitarios que conducen a la aparición de enfermedades derivadas del consumo de alimentos. Por lo que todo el personal manipulador debe tener formación adecuada en esta materia.

- ❑ Los mayoristas dispondrán de **1 mes** desde la contratación para facilitar la formación a los trabajadores que carezcan de la misma.
- ❑ La formación será **impartida** por Centros de Formación autorizados o conforme a otros sistemas siempre que estén expresamente previstos en la legislación aplicable sobre formación del personal manipulador y la empresa pueda acreditar su cumplimiento.
- ❑ La formación **inicial** comprenderá una parte general sobre higiene y una parte específica sobre la actividad de la empresa.
- ❑ La formación **continuada** se impartirá al menos una vez cada 5 años.
- ❑ Para dejar constancia de haber recibido la formación, el Centro de Formación emitirá **certificados** para los manipuladores y la empresa conservará copias de los mismos.

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Real Decreto 202/2000 por el que se establecen normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Decreto 10/2001 por el que se establecen las normas relativas a la formación de los manipuladores de alimentos, autorización, control y supervisión de los centros y programas de formación de la Comunidad de Madrid.

PLAN DE MANTENIMIENTO

Las instalaciones y equipos empleados deben mantenerse en adecuadas condiciones de conservación, con el objeto de prevenir cualquier peligro que afecte a la seguridad de los productos hortofrutícolas.

- ❑ Los **puestos** se mantendrán en buenas condiciones de conservación, sin grietas ni desconchones y con la pintura en buen estado.
- ❑ Se verificará el correcto funcionamiento de las **cámaras** de refrigeración, comprobándose: la ausencia de hielo en los evaporadores, la hermeticidad de las puertas de las cámaras, que la temperatura es la adecuada y el adecuado estado de los paneles verticales y sus protectores. El suelo no presentará desperfectos y los desagües del puesto y del interior de la cámara estarán en perfecto estado.
- ❑ Las pantallas de protección de las **luminarias** estarán íntegras.
- ❑ Las **traspaletas**, carretillas y resto de elementos metálicos del puesto serán de superficie lisa, no presentarán muestras de óxido, erosiones o roturas.
- ❑ Cuando en una instalación o equipo se detecten pequeñas averías o desperfectos, que no afecten de forma directa a la actividad de la empresa, pero que si pueden constituir un problema de Seguridad Alimentaria, (p ej paredes con grietas, agujeros, suelos con irregularidades, etc) se procederá a su **reparación**.
- ❑ Los **almacenes de envases** adscritos a cada puesto, deberán encontrarse limpios y sus puertas cerradas, de forma que por las mismas no puedan acceder plagas urbanas. Asimismo se adoptarán las medidas necesarias para evitar que los almacenes puedan constituirse en lugar de anidamiento de éstas.
- ❑ Anualmente, se realizará una **revisión** general y completa de todas las instalaciones del puesto. El encargado anotará todas las incidencias detectadas y medidas correctoras adoptadas.

MANTENIMIENTO

EQUIPO	ASPECTOS A REVISAR	FRECUENCIA	RESPONSABLE*
Equipo frigorífico (cámaras)	Mantenimiento correctivo	-	
Puertas e interior de las cámaras	Estado de las gomas Hermeticidad Paneles, rodapiés o paragolpes no deteriorados Puntos de luz Ausencia de hielo en los evaporadores	Anual	Encargado de puesto
Suelos del puesto	Ausencia de grietas y desconchones	Anual	Encargado de puesto
Paredes	Ausencia de grietas y boquetes Estado de pintura	Anual	Encargado de puesto
Cubos de residuos	Correcto estado de mantenimiento	Anual	Encargado de puesto
Almacén de envases	Correcto estado de mantenimiento	Anual	Encargado de puesto
Báscula	Correcto funcionamiento No corrosión	2 años	

* Cada puesto deberá completar el cuadro con la empresa o fabricante responsable del mantenimiento

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios: "los operadores de las empresas alimentarias son responsables de garantizar la seguridad alimentaria de sus productos".

TRAZABILIDAD

Los mayoristas de los puestos del Mercado Central de Frutas y Hortalizas pondrán en práctica **sistemas y procedimientos** a fin de poder identificar a cualquier persona o empresa que les haya suministrado productos, así como a todos los clientes a los que hayan distribuido productos.

- ❑ La **gestión** de la trazabilidad efectuada en los puestos se basa en la identificación de los lotes. En el ámbito del Mercado Central de Frutas y Hortalizas, se define **lote** como el tipo y cantidad de producto, recibido de un proveedor concreto y en una fecha determinada.
- ❑ **Trazabilidad hacia atrás (de proveedor)**: consiste en identificar todas las empresas que suministran los productos. Se deberán conocer los siguientes datos:
 - a. Nombre o razón social del proveedor.
 - b. Dirección y teléfono del proveedor.
 - c. Denominación y cantidad de producto recibida.
 - d. Fecha de recepción.
 - e. Identificación del lote.
- ❑ **Trazabilidad hacia delante (de cliente)**: debe identificar a los clientes a los que se ha vendido cada uno de los productos, y los lotes a los que pertenecen. Se recogerán los siguientes datos:
 - a. Nombre o razón social del cliente.
 - b. Dirección y teléfono del cliente.
 - c. Cantidad suministrada de cada lote.
 - d. Fecha de venta.
- ❑ El sistema será capaz de poner toda la **información** referente a la trazabilidad a disposición de la autoridad competente en el momento en que ésta la requiera.

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento (CE) 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

ENVASADO Y ETIQUETADO

Los envases utilizados no deberán constituir una fuente de contaminación para los productos que contienen, por lo que deberán encontrarse limpios en todo momento.

A lo largo de todas y cada una de las fases del proceso de comercialización, las frutas y hortalizas deben estar correctamente identificadas.

- En aquellos productos envasados **no destinados al consumidor final**, cada envase deberá llevar obligatoriamente en caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles, agrupados en una de sus caras, las indicaciones siguientes:
 - a. **Denominación del producto** que será la denominación específica contemplada en la correspondiente norma de calidad.
 - b. **Identificación de la empresa**: nombre o razón social y dirección del envasador y/o expedidor.
 - c. **Origen del producto**: zona de producción. Para los productos importados se indicará el país de origen. En los productos procedentes de los Estados miembros de la Unión Europea se deberá indicar el lugar de origen o procedencia en aquellos casos en los que su omisión pudiera inducir a error.

Además las respectivas **normas de calidad** de las diferentes frutas y hortalizas pueden exigir incorporar al etiquetado las indicaciones siguientes: nombre de la **variedad**, **categoría** comercial y **calibre**.

- En los **envases de venta directa al consumidor final** deberá constar, además de las anteriores indicaciones, el peso neto expresado en kilos. En todo caso, estos envases deberán cumplir lo dispuesto en la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
 - a. Fecha de duración mínima o fecha de caducidad, salvo para las frutas y hortalizas frescas.
 - b. Las condiciones especiales de conservación
 - c. El modo de empleo, cuando sea necesario para hacer un uso adecuado del producto.
 - d. Lote.
 - e. Lista de ingredientes (si las frutas y hortalizas frescas están mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar).

- Para el caso de comercialización de **setas silvestres** es imprescindible que en todos y cada uno de los envases figure un etiquetado con, al menos, los siguientes datos:
 - a. Denominación del producto: Setas comestibles silvestres con indicación del Genero y especie
 - b. Identificación de la empresa: Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del envasador o importador y, en todo caso, su domicilio
 - c. Origen del producto: Se indicara la zona de producción. Para los productos importados se exige el país de origen
- Además, se precisará para la venta una autorización para su comercialización, previo examen facultativo.

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento 2200/1996 del Consejo de 28 de octubre de 1996 por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las frutas y hortalizas

Real Decreto 2192/1984 por el que se aprueba el Reglamento de aplicación de las Normas de Calidad para las Frutas y Hortalizas Frescas comercializadas en el mercado interior.

Orden 12 de marzo de 1984 por la que se aprueba la norma de calidad para setas comestibles con destino al mercado interior.

Real Decreto 1334/1999 por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los productos alimenticios.

GESTIÓN DOCUMENTAL

- ❑ El encargado del puesto es el responsable de **custodiar** todos los registros cumplimentados y los documentos de acompañamiento reseñados en los capítulos anteriores, por un período no inferior a 2 años.
- ❑ El encargado **supervisará** el sistema de autocontrol y pondrá a disposición de la Autoridad sanitaria competente, en cualquier momento y siempre que lo solicite, toda la documentación referente a éste.

OBLIGACIONES NORMATIVAS:

Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.