

**Guía para la aplicación  
de los autocontroles en  
establecimientos minoristas  
de alimentación**

**Guide for the implementation  
of self-monitoring in retail food  
establishments**

Versión 3

Version 3



**Diputació  
Barcelona**



# **Guía para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación**

## **Guide for the implementation of self-monitoring in retail food establishments**

Versión 3

Version 3



**Diputació  
Barcelona**

## **Autores**

Esther Barberà Orús, Agencia de Salud Pública de Cataluña (ASPCAT), Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral.

Alba Llorens Hidalgo, Diputación de Barcelona, Área de Comercio, Consumo y Salud Pública, Servicio de Salud Pública.

Beatriz Lezaun Larumbe, Ayuntamiento de Castelldefels, Área de Salud y Consumo.

M. Luz Mancebo Segura, Ayuntamiento de Gavà, Servicio de Sanidad y Consumo.

Raquel Aznar Gil, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Joan Piella Ferrés, Ayuntamiento de Sant Boi de Llobregat, Unidad de Salud Pública.

Antonio Toledo Frendo, Ayuntamiento de Viladecans, Departamento de Salud Pública y Consumo.

## **Coordinación**

Servicio de Salud Pública, Área de Comercio, Consumo y Salud Pública, Diputación de Barcelona.

Esta guía está basada en el documento *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* ('Simplificación de los prerequisites en determinados establecimientos del comercio minorista de alimentación') elaborado por miembros de la Comisión de Flexibilidad del Comercio Minorista de Alimentación del Grupo de Referencia de Autocontroles de Cataluña (GRACAT).

## **Authors**

Esther Barberà Orús, Public Health Agency of Catalonia (ASPCAT), Public Health Territorial Team (ETSP) Barcelonès Sud and Baix Llobregat Delta Litoral.

Alba Llorens Hidalgo, Barcelona Provincial Council, Department of Commerce, Consumer Affairs and Public Health, Public Health Service.

Beatriz Lezaun Larumbe, Castelldefels Town Council, Health and Consumer Affairs Department.

M. Luz Mancebo Segura, Gavà Town Council, Health and Consumer Affairs Service.

Raquel Aznar Gil, Sant Boi de Llobregat Town Council, Public Health Unit.

Joan Piella Ferrés, Sant Boi de Llobregat Town Council, Public Health Unit.

Antonio Toledo Frendo, Viladecans Town Council, Department of Public Health and Consumer Affairs.

## **Coordination**

Public Health Service, Department of Commerce, Consumer Affairs and Public Health, Barcelona Provincial Council.

This guide is based on the document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* (Simplification of prerequisites in certain retail food establishments), prepared by members of the Food Retail Flexibility Commission of the Self-Monitoring Reference Group of Catalonia (GRACAT).

© Diputació de Barcelona

Junio de 2025

Producció: Gabinet de Premsa y Comunicació de la Diputació de Barcelona

Traducció y maquetació: Tys 96, SL

Impressió: Departamento de Reproducción Gráfica de la Diputación de Barcelona

© Diputació de Barcelona

June 2025

Edited and coordinated by: Barcelona Provincial Council Communications Directorate

Translation and layout: Tys 96, SL

Printing: Barcelona Provincial Council Graphic Reproduction Department

# Índice

## Contents

<b>Presentación</b> .....	7
<b>About this document</b> .....	8
<b>Introducción</b> .....	9
<b>Introduction</b> .....	10
<b>Descripción</b> .....	11
<b>Description</b> .....	13
Objetivos .....	11
<b>Objectives</b> .....	<b>13</b>
Destinatarios .....	11
<b>Who is it for?</b> .....	<b>13</b>
Características .....	11
<b>Characteristics</b> .....	<b>13</b>
Instrucciones de uso .....	12
<b>Instructions for use</b> .....	<b>14</b>
<b>Los planes de autocontrol</b> .....	15
<b>Self-monitoring plans</b> .....	15
1. Plan de control del agua .....	17
<b>1. Water monitoring plan</b> .....	<b>17</b>
2. Plan de limpieza y desinfección .....	22
<b>2. Cleaning and disinfection plan</b> .....	<b>22</b>
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables .....	27
<b>3. Plan for the control of pests and other unwanted animals</b> .....	<b>27</b>
4. Plan de formación y capacitación del personal .....	30
<b>4. Staff training and capacity-building plan</b> .....	<b>30</b>
5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad .....	34
<b>5. Supplier control plan and traceability plan</b> .....	<b>34</b>
6. Plan de control de temperaturas .....	37
<b>6. Temperature control plan</b> .....	<b>37</b>
7. Plan de información alimentaria para el consumidor .....	42
<b>7. Food information plan for consumers</b> .....	<b>42</b>
8. Registro de incidencias y medidas correctoras .....	48
<b>8. Record of incidents and corrective measures</b> .....	<b>48</b>



## Presentación

Entre los requisitos exigidos explícitamente en las normativas sanitarias, hay que mencionar la necesidad de que todos los establecimientos alimentarios dispongan de su propio sistema de autocontrol como método preventivo para evitar los riesgos sanitarios relacionados con el consumo de alimentos.

Consciente de las dificultades de los pequeños establecimientos de comercio minorista para desarrollar estos sistemas de autocontrol por falta de recursos y capacitación técnica, en noviembre de 2010 la Agencia de Protección de la Salud editó el documento *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* con el objetivo de aplicar criterios de simplificación y de requisitos mínimos a los autocontroles en establecimientos de comercio minorista y de restauración.

A pesar de esta simplificación, en las actuaciones de verificación efectuadas por el personal técnico de la Administración local, se detecta que el nivel de aplicación efectiva de autocontroles en los establecimientos de comercio minorista es bajo o casi nulo.

Por ello, un grupo de profesionales del Equipo Territorial de Salud Pública (ETSP) Barcelonés Sur y Baix Llobregat Delta Litoral de la Agencia de Salud Pública de Cataluña; de los ayuntamientos de Castelldefels, Gavà, Sant Boi de Llobregat y Viladecans; y del Servicio de Salud Pública de la Diputación de Barcelona ha elaborado el presente documento con la finalidad de ayudar a los establecimientos minoristas de alimentación a aplicar los autocontroles de forma efectiva.

Confiamos que esta *GUÍA PARA LA APLICACIÓN DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN* pueda ser un instrumento eficaz para garantizar que los alimentos que llegan a la población sean sanos y seguros.

## About this document

Among the requirements explicitly laid down in the health regulations, mention must be made of the need for all food establishments to have their own self-monitoring system as a preventive method to avoid health risks related to food consumption.

Aware of the difficulties faced by small retail establishments in developing these self-monitoring systems due to a lack of resources and technical training, in November 2010 the Health Protection Agency published the document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* (Simplification of prerequisites in certain retail food establishments) with the aim of applying simplified criteria and minimum requirements to self-monitoring in retail and catering establishments.

Despite this simplification, the checks carried out by the technical staff from the local administration detected that the level of effective application of self-monitoring in retail establishments is low or almost nil.

For this reason, a group of professionals from the Public Health Territorial Team (ETSP) Barcelonès Sud and Baix Llobregat Delta Litoral of the Public Health Agency of Catalonia; from the town councils of Castelldefels, Gavà, Sant Boi de Llobregat and Viladecans; and the Public Health Service of Barcelona Provincial Council have produced this document with the aim of helping retail food establishments to implement self-monitoring effectively.

We hope that this *GUIDE FOR THE IMPLEMENTATION OF SELF-MONITORING IN RETAIL FOOD ESTABLISHMENTS* will be an effective tool to ensure that the food reaching the public is safe and wholesome.

## Introducción

Los autocontroles son una serie de actividades necesarias para prevenir y controlar los peligros sanitarios y para acreditar que se cumplen todas las condiciones que garantizan la seguridad de los alimentos.

Su diseño, aplicación y mantenimiento son de obligado cumplimiento por parte de los operadores de empresas alimentarias de acuerdo con el Reglamento (CE) n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

La presente guía es una conversión del documento *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*, editado por la Agencia de Protección de la Salud (APS).

Recientemente, la publicación del Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, ha obligado a hacer una revisión completa del Plan de etiquetado de alérgenos de las versiones anteriores para adaptarlo a las exigencias de este real decreto.

Así pues, esta tercera edición de la guía es una actualización del susodicho plan que, a partir de ahora, se llama «Plan de información alimentaria para el consumidor» y recoge la normativa vigente en materia de información para el consumidor.

El documento se presenta en forma de fichas de los planes de autocontrol, fáciles de implementar en los establecimientos alimentarios y, por este motivo, puede constituir una herramienta útil para los manipuladores de alimentos que trabajan en ellos.

## Introduction

Self-monitoring involves a series of checks necessary to prevent and control health hazards and to attest that all conditions ensuring food safety are met.

Their design, implementation and maintenance are mandatory for food business operators in accordance with Regulation (EC) No 853/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs.

This guide is a reworking of the document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació* (Simplification of prerequisites in certain retail food establishments) published by the Health Protection Agency (APS).

Recently, the publication of Royal Decree 126/2015, of 27 February, approving the general rule on nutritional information on foodstuffs presented unpackaged for sale to the final consumer and to mass caterers, those packaged in places of sale at the purchaser's request, and those packaged by retail business operators, has made it necessary to carry out a complete revision of the allergen labelling plan of previous versions to adapt it to the requirements of this Royal Decree.

This third edition of the guide is therefore an update of the above-mentioned plan, which is now called the "food information plan for consumers", and takes up the current legislation on consumer information.

The document is presented in the form of self-monitoring plan sheets, which are easy to implement in food establishments and, for this reason, can be a useful tool for food handlers working in food establishments.

# Descripción

## Objetivos

Proporcionar una herramienta sencilla y práctica a los manipuladores de alimentos para facilitar la implementación de autocontroles, con la finalidad de garantizar la seguridad de los alimentos que se producen, se elaboran, se sirven y/o se venden en los establecimientos alimentarios.

## Destinatarios

Titulares y personal manipulador de alimentos de establecimientos alimentarios:

- Establecimientos detallistas con un máximo de 10 trabajadores.
- Establecimientos de restauración social que elaboren un máximo de 450 menús por cada servicio de comidas.
- Establecimientos de restauración comercial con un máximo de 10 trabajadores por turno.

## Características

Las fichas que conforman la guía se caracterizan por:

1. Incluir, como mínimo, todos los datos que establece el documento marco *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*.
2. Ser muy fáciles de cumplimentar por parte de los manipuladores de alimentos. El formato ofrece diferentes opciones en forma de tablas o casillas que habrá que elegir y marcar en función del caso.
3. Ser sintéticas y tener un formato ágil.

La guía está estructurada en siete planes de autocontrol y un registro de incidencias y medidas correctoras:

1. Plan de control del agua
2. Plan de limpieza y desinfección
3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables
4. Plan de formación y capacitación del personal
5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad

6. Plan de control de temperaturas
7. Plan de información alimentaria para el consumidor
8. Registro de incidencias y medidas correctoras

## Instrucciones de uso

Se deben rellenar y mantener actualizados todos los planes de autocontrol. Esto permite obtener la descripción de las características del establecimiento y de las acciones que se llevan a cabo para controlar los peligros que pueden comprometer la seguridad de los alimentos. El usuario de la guía debe marcar las casillas con una cruz cuando corresponda y aportar los datos requeridos en las diferentes tablas y espacios que así lo indican.

Se dispone de un registro único de incidencias y medidas correctoras para describir todas las incidencias que puedan surgir en relación con cualquiera de los planes, que se encuentra al final de la guía. Algunos planes contienen, además, registros específicos. Las plantillas de los registros se tendrán que fotocopiar con el fin de permitir registrar las actividades de control pertinentes a lo largo del tiempo y con la frecuencia requerida.

Cuando aparece un cuadro con un signo de exclamación, significa que es un aspecto importante a informar, destacar o avisar.

Todos los planes contienen el apartado «Documentación a adjuntar», donde se relacionan los documentos que se tendrán que anexar al plan para completarlo.

Los registros y el resto de la documentación referente a los planes de autocontrol deberán guardarse en el establecimiento y conservarse, como mínimo, los rellenados durante el año anterior. Todos estos documentos tienen que estar a disposición de la autoridad sanitaria.

**ESTE DOCUMENTO SE DEBE RELLENAR EN CASTELLANO**  
**La autoridad sanitaria debe entender su contenido.**

# Description

## Objectives

To provide a simple and practical tool for food handlers to facilitate self-monitoring in order to ensure the safety of food produced, processed, served and/or sold in food establishments.

## Who is it for?

Owners of and food handlers in food establishments:

- Retail establishments with a maximum of 10 workers.
- Collective catering establishments producing a maximum of 450 menus per meal service.
- Commercial catering establishments with a maximum of 10 workers per shift.

## Characteristics

The sheets share the following characteristics:

1. They include, as a minimum, all the data established in the framework document *Simplificació dels prerequisits en determinats establiments del comerç minorista d'alimentació*.
2. They are very easy for food handlers to complete. The format offers different options in the form of tables or boxes to be selected and ticked on a case-by-case basis.
3. They are summarised and have a streamlined format.

The guide is structured in seven self-monitoring plans and a record of incidents and corrective measures:

1. Water monitoring plan
2. Cleaning and disinfection plan
3. Plan for the control of pests and other unwanted animals
4. Staff training and capacity-building plan
5. Supplier control plan and traceability plan
6. Temperature control plan
7. Food information plan for consumers
8. Record of incidents and corrective measures

## Instructions for use

All self-monitoring plans must be completed and kept up to date. This provides a description of the characteristics of the establishment and the actions taken to control hazards that may compromise food safety. The user of the guide must tick the boxes with a cross where appropriate and provide the required data in the different corresponding tables and spaces.

At the end of the guide is a single sheet with which to record incidents and corrective measures, which will allow users to describe and record all incidents that may arise in relation to any of the plans. Some plans also contain specific records. Record templates will have to be photocopied in order to allow recording of relevant control activities over time and with the required frequency.

When a box with an exclamation mark appears, it means that it is an important aspect to report, highlight or warn about.

All plans contain a “Documentation to be attached” section, which lists the documents to be attached to the plan in order to complete it.

Records and other documentation relating to self-monitoring plans shall be kept at the establishment, keeping at least those completed during the previous year on file. All these documents must be available to the health authority.

**THIS DOCUMENT MUST BE COMPLETED IN SPANISH.  
The health authority must be able to understand the answers.**

# Los planes de autocontrol

## Self-monitoring plans

Nombre del establecimiento:

Name of establishment:

Razón social:

Company name:

NIF/CIF:

Tax ID No.:

Domicilio del establecimiento:

Address of the establishment:

Municipio:

Municipality:

### Objetivos de los planes de autocontrol

#### Objectives of self-monitoring plans

¿Por qué se necesita un control del agua? El agua puede ser vehículo de peligros que pueden pasar a los alimentos y afectar a su seguridad.

Why is water monitoring needed? Water can be a vehicle for hazards that can pass into food and affect its safety.

¿Por qué se necesita un control de plagas? La presencia de plagas y de animales indeseables, que pueden constituir peligros o actuar como vectores, puede afectar a la seguridad de los alimentos.

Why is pest control needed? The presence of pests and unwanted animals, which may constitute hazards or act as disease vectors, can affect food safety.

¿Por qué se necesita un plan de formación? Cualquier persona que trabaje en un establecimiento alimentario tiene que recibir una formación adecuada de higiene de los alimentos, que debe aplicar a su actividad laboral para garantizar la seguridad de los alimentos.

Why is a training plan needed? Anyone working in a food establishment has to be properly trained in food hygiene, which they must apply to their work to ensure food safety.

¿Por qué se necesita un control de proveedores y mantener la trazabilidad? Para poder detectar cualquier alteración que pueda comprometer la seguridad de un alimento, hay que poder seguir su rastro a lo largo de todas las etapas (desde la recepción de la materia prima hasta la comercialización).

Why is it necessary to control suppliers and maintain traceability? In order to be able to detect any alteration that may compromise the safety of a foodstuff, it is necessary to be able to trace it through all stages (from receipt of raw material to sale).

**¿Por qué se necesita un mantenimiento de la cadena del frío?** El mantenimiento de los alimentos a bajas temperaturas reduce y retrasa la multiplicación de microorganismos y la producción de sus toxinas, que provocan brotes de toxiinfecciones alimentarias.

**Why is cold chain maintenance necessary?** Keeping food at low temperatures reduces and delays the proliferation of micro-organisms and the production of their toxins, which cause outbreaks of food-borne illnesses.

**¿Por qué se necesita informar a los consumidores de los alérgenos?** Hay que evitar que ciertos componentes de los alimentos puedan actuar como alérgenos para determinadas personas y, por lo tanto, hay que informar a los consumidores de los alérgenos contenidos en los alimentos que se comercializan.

**Why is it necessary to inform consumers of allergens?** Certain components of food must be prevented from acting as allergens for certain people, and therefore consumers must be informed of the allergens contained in the food for sale.

**Responsable/s de la aplicación de los planes de autocontrol en el establecimiento**  
**Person in charge of self-monitoring plans in the establishment**

Nombre y apellidos Name and surname	Firma Signature

**Fecha de la última revisión de los planes:**  
**Date of last review of the plans:**

## 1. Plan de control del agua

### 1. Water monitoring plan

#### 1.1. Origen del agua

##### 1.1. Source of water

Red pública     Pozo     Mina     Cisternas     Otros: \_\_\_\_\_  
 Public network     Well     Mine     Cisterns     Other: \_\_\_\_\_

#### 1.2 Instalaciones intermedias

##### 1.2 Intermediate installations

Descalcificador general (no el particular destinado a un aparato)     Equipo de ósmosis  
 General water softener (not the specific one for an appliance)     Osmosis equipment

Equipo de rayos ultravioletas     Otras: \_\_\_\_\_  
 UV equipment     Other: \_\_\_\_\_

Depósito/s:    Número: \_\_\_\_\_    Capacidad/es: \_\_\_\_\_  
 Tank/s:    Number: \_\_\_\_\_    Capacity: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

Presencia de clorador/es:     Sí     No  
 Presence of chlorinator/s:     Yes     No

Si la fuente de suministro es la **red pública**, **no** se dispone de ninguna de las instalaciones del apartado 1.2 y no se supera el **volumen distribuido de 100 m<sup>3</sup>/día**, no hay que cumplimentar los apartados 1.3 a 1.6, pero hay que adjuntar una **copia de la factura o contrato con la compañía de agua**.



If the source of supply is the **public network**, **none** of the installations listed in section 1.2 are present and a **distributed volume of 100 m<sup>3</sup>/day** is not exceeded, sections 1.3 to 1.6 do not have to be completed, but a **copy of the invoice or contract with the water company** must be enclosed.



#### 1.3. Usos del agua

##### 1.3. Water uses

Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios     Higiene personal     Ropa de trabajo  
 Cleaning of installations, equipment and utensils     Personal hygiene     Work clothes

En preparaciones alimentarias o para beber     Elaboración de hielo     Otros: \_\_\_\_\_  
 In food or drink preparations     Ice making     Other: \_\_\_\_\_

## 1.4. Otros aspectos de la instalación

### 1.4. Other aspects of the installation

Las tuberías son metálicas:  No  Sí. Del / De los siguiente/s metal/es:

The pipes are made of metal:  No  Yes. Of the following metal(s): \_\_\_\_\_

El consumo diario de agua es de:

The daily water consumption is: \_\_\_\_\_ m<sup>3</sup>

## 1.5. Tratamientos del agua

### 1.5. Water treatment

Tratamiento Treatment	Producto Product	Dosificación Dosage	Dosificación automatizada Automated dosing		Tiempo de aplicación Application time	Responsable Person responsible
			Sí Yes	No No		

## 1.6. Operaciones de mantenimiento y limpieza de las instalaciones y equipos de tratamiento

### 1.6. Maintenance and cleaning operations of installations and treatment devices

Relación de elementos a limpiar List of items to be cleaned	Productos y métodos de limpieza y desinfección Cleaning and disinfection products and methods	Frecuencia Frequency	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*) Preventive maintenance actions (*)
Elementos de las captaciones Catchment			
Elementos de distribución Distribution			
Elementos de almacenaje Storage			
Elementos de tratamiento Treatment			

(\*) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos que lo requieran.

(\*) Description of preventive maintenance activities for equipment requiring this.

## 1.7. Frecuencia de las comprobaciones siguientes

### 1.7. Frequency of the following checks

	Diaria Daily	Semanal Weekly	Mensual Monthly	Anual Annual	Otra (¿cuál?) Other (how often?)
Revisión del funcionamiento de los equipos de tratamiento del agua Review of the operation of water treatment equipment	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Verificación de la limpieza y mantenimiento de captaciones, elementos de distribución, almacenaje y tratamiento del agua Verification of the cleanliness and maintenance of items related to water catchment, distribution, storage and treatment.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Control del cloro residual libre en el grifo (*1) Control of residual free chlorine at tap (*1)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Análisis de potabilidad (*2). Tipo de análisis: Analysis of aptness for drinking (*2). Type of analysis:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

(\*1) Se controlará y se registrará (en el registro 1.8) el cloro residual libre en el grifo, según su origen, con la siguiente frecuencia:

- Agua de pozo, se realizará a diario.
- Agua de la red pública con instalaciones intermedias, se realizará semanalmente.
- Agua de la red pública sin instalaciones intermedias, se realizará semanalmente o según indique la autoridad sanitaria competente.

(\*2) En instalaciones con pozo, se realizará el análisis completo al inicio de la actividad y cada tres años y, además, el seguimiento anual de los parámetros básicos establecidos en la normativa. En caso de recibir el agua de la red pública y disponer de instalaciones intermedias, se realizará el análisis de control anualmente y, cada cinco años, este se substituirá por un análisis de control de la red interna. Si no se disponen de instalaciones intermedias, se realizará un análisis de control de red interna cada cinco años

(\*1) Residual free chlorine at the tap shall be monitored and recorded (in record 1.8), according to its source, with the following frequency:

- Well water, on a daily basis.
- Water from the public network with intermediate installations, weekly.
- Water from the public supply without intermediate installations, weekly or as directed by the competent health authority.

(\*2) In installations with a well, a complete analysis shall be carried out at the start of the activity and every three years after, in addition to annual monitoring of the basic parameters established in the regulations. If the water is supplied from the public network and there are intermediate installations, a control analysis shall be carried out annually, replacing this every five years with a control analysis of the internal network. If no intermediate installations are present, an internal network control analysis shall be carried out every five years

**Documentación a adjuntar:**

**Documentation to be attached:**

- Plano o croquis de las instalaciones que identifiquen: entradas, tuberías de agua fría y caliente, depósitos o aparatos descalcificadores, cloradores, filtros, etc. y salidas de agua (enumerando los grifos).
- Drawing or sketch of the installations identifying: inlets, hot and cold water pipes, tanks or softeners, chlorinators, filters, etc. and water outlets (listing taps).
- Resultados de análisis de potabilidad laboratoriales.
- Results of laboratory drinking water analyses.
- Programa de la limpieza de depósitos (si no está incluido en el apartado 2.6 del Plan de limpieza y desinfección) y albaranes de mantenimiento de instalaciones intermedias.
- Tank cleaning schedule (if not included in section 2.6 of the cleaning and disinfection plan) and intermediate installation maintenance delivery notes.



## 2. Plan de limpieza y desinfección

### 2. Cleaning and disinfection plan

#### 2.1. Equipos y utensilios utilizados en la limpieza y desinfección

##### 2.1. Equipment and utensils used in cleaning and disinfection

Utensilios: Estropajos y bayetas Escobas Cubos y fregonas Otros:

Utensils:  Scouring pads and dishcloths  Brooms  Buckets and mops  Other: \_\_\_\_\_

Equipos de limpieza: Túnel de lavado Limpieza a vapor Lavavajillas automático

Equipment for:  Tunnel washer  Steam cleaning  Automatic dishwasher

Lavavasos Equipos de alta presión Otros:  
 Glasswashers  High-pressure equipment  Other: \_\_\_\_\_

#### 2.2. Relación de productos para la limpieza y desinfección

##### 2.2. List of cleaning and disinfection products

Núm. No.	Producto Product	Temperatura de uso (F=fría, C=caliente) Temperature used (F=cold, C=hot)	Concentración de principio activo (%) Concentration of active substance (%)
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán siempre dentro de sus **envases originales** e identificados con sus **etiquetas**.



Cleaning and disinfection products must always be kept in their **original containers** with the correct **labels**.



### 2.3. Almacenaje, limpieza y sustitución de los utensilios y de los productos de limpieza

#### 2.3. Storage, cleaning and replacement of cleaning utensils and cleaning products

Los estropajos, bayetas, fregonas y cubos se limpian después de su uso y se desinfectan a diario.

- Scouring pads, dishcloths, mops and buckets are cleaned after use and disinfected daily.

Los estropajos, bayetas, escobas y fregonas se sustituyen antes que estén en mal estado.

- Scouring pads, dishcloths, brooms and mops are replaced before they are in bad condition.

Los utensilios de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es:

- Cleaning utensils are stored in a room or device separate from the room where food is handled or stored, which is: \_\_\_\_\_

Los productos de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es:

- Cleaning products are stored in a room or device separate from the room where food is handled or stored, which is: \_\_\_\_\_

## 2.4. Desajustes o averías de los locales, instalaciones, equipos y/o utensilios

### 2.4. Maladjustments or breakdowns involving premises, installations, equipment and/or utensils

En caso de producirse alteraciones diversas:

In the event of any incidents:

Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.

- The necessary maintenance activity must be carried out as soon as possible to remedy the situation.

Si se avería el lavavajillas automático, los utensilios utilizados para la preparación, elaboración y servicio de los alimentos se desinfectarán con un baño de agua con lejía después de su lavado.

- If the automatic dishwasher breaks down, utensils used for the preparation, processing and serving of food shall be disinfected with a bleach water bath after washing.

En caso de tener que lubricar o aplicar productos para el mantenimiento de superficies, equipos y/o utensilios en contacto directo con los alimentos, estos serán de uso alimentario.

- Any polishes, oils or products used to maintain surfaces, equipment and/or utensils that come in direct contact with food must be food safe.

Se retirarán todos los alimentos antes de realizar actividades de mantenimiento o reparaciones para evitar contaminaciones y se limpiará y desinfectará a fondo la zona antes de introducir los alimentos.

- All food shall be removed prior to maintenance or repairs to avoid contamination, and the area must be thoroughly cleaned and disinfected before the food is returned.

## 2.5. Frecuencia de realización de actividades de control

### 2.5. Frequency of monitoring activities

Control visual de la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, equipos, utensilios y superficies: **diaria**.

- Visual check of the cleanliness and disinfection of premises, installations, equipment, utensils and surfaces: **daily**.

Control visual/manual del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: **diaria**.

- Visual/manual check of the maintenance and operation of installations, equipment and utensils: **daily**.

**Documentación a adjuntar:**

**Documentation to be attached:**

- Etiquetas o fichas técnicas de los productos de limpieza.  
• Labels or datasheets of cleaning products.
- Facturas de las actividades de mantenimiento realizadas.  
• Invoices for maintenance activities carried out.
- Fichas técnicas o facturas de compra y manuales de instrucciones de equipos, aparatos y utensilios que requieran mantenimiento.  
• Technical datasheets or purchase invoices and instruction manuals for equipment, appliances and utensils requiring maintenance.

## 2.6. Proceso de limpieza y desinfección

### 2.6. Cleaning and disinfection process

Relación de superficies, utensilios y equipos a limpiar (*1) List of surfaces, utensils and equipment to be cleaned (*1)	Productos y métodos de limpieza y desinfección (método y núm. del producto de la tabla del apartado 2.2) Cleaning and disinfection products and methods (method and product no. from the table in section 2.2)		Frecuencia (*3) Frequency (*3)	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*2) Preventive maintenance actions (*2)	Responsable Person responsible
	Limpieza Cleaning	Desinfección Disinfection			
Suelo Floor					
Paredes Walls					
Techos Ceilings					
Superficies de trabajo Work surfaces					

(\*1) Listado de todos los elementos del local a limpiar de que se dispone, como por ejemplo: campana extractora, fogones, planchas, microondas, horno, picadora, caldera, cortadora, mezcladora, neveras, congeladores, vitrinas expositoras, cámaras de frío, armarios, vajilla y utensilios de servicio, cuchillos y otros utensilios de trabajo, etc.

(\*2) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que las requieran. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

(\*3) D, diaria; S, semanal; Q, quincenal; M, mensual; T, trimestral; SE, semestral; A, anual, o especificar.

(\*1) List of all elements on the premises to be cleaned, for example: extractor hood, hobs, griddles, microwave ovens, ovens, mincers, kettles, slicers, mixers, refrigerators, freezers, display cabinets and cases, cold rooms, cupboards, crockery and serving utensils, knives and other work utensils, etc.

(\*2) Description of preventive maintenance activities for equipment and utensils requiring them. Please also enclose the technical datasheet or the purchase invoice and the instruction manual.

(\*3) D, daily; S, weekly; Q, fortnightly; M, monthly; T, quarterly; SE, six-monthly; A, annual, or specify.

### 3. Plan de control de plagas y otros animales indeseables

#### 3. Plan for the control of pests and other unwanted animals

##### 3.1. Se dispone de contrato con una empresa externa que lleva a cabo el control de plagas

##### 3.1. There is a contract with an external company that carries out pest control.

No      Sí. Nombre: \_\_\_\_\_ ROESP núm.: \_\_\_\_\_  
 No    Yes. Name: \_\_\_\_\_ ROESP (Official Register  
of Pesticide Establishments and Services) No.: \_\_\_\_\_

##### 3.2. Medidas preventivas para evitar la entrada y la permanencia de plagas en el establecimiento

##### 3.2. Preventive measures to keep pests from entering and nesting in the establishment

###### a) Barreras físicas

###### a) Physical barriers

Mosquiteras: intactas, sin rupturas.

Mosquito nets: intact, unbroken.

Puertas: cierran sin dejar aperturas.

Doors: close completely with no gaps.

Exterminadores de insectos «Insectocutores» por electrocución.

Insect killers: bug zapper.

Exterminadores de insectos «Insectocutores» por lámina adhesiva.

Insect killers: adhesive foil.

Desagües: con sifones y tapas.

Drains: with siphons and lids.

Integridad de los paramentos (suelo, paredes, techos): ausencia de grietas y agujeros.

Structural integrity (floor, walls, ceilings): absence of cracks and holes.

###### b) Barreras mecánicas

###### b) Mechanical barriers

Cebos.

Bait.

Trampas mecánicas.

Mechanical traps.

###### c) Barreras biológicas

###### c) Biological barriers

Trampas con feromonas.

Pheromone traps.

### 3.3. Medidas higiénicas

#### 3.3. Hygiene measures

Productos alimentarios, depósitos o cisternas de agua: correctamente protegidos.

- Foodstuffs, water tanks or cisterns: properly protected.

Retirada de basuras. Retirada diaria de la fracción orgánica.

- Waste removal. Daily removal of the organic fraction.

Ausencia de acumulación de líquidos en los suelos (correcta pendiente hacia los desagües).

- No accumulation of liquids on the ground (correct slope to drains).

Correcta estiba de los alimentos en los almacenes, cámaras y zonas de manipulación.

- Correct stowage of foodstuffs in stores, cold/freezer rooms and handling areas.

### 3.4. Tratamientos con plaguicidas

#### 3.4. Pesticide treatments

En caso de indicio de presencia de insectos o roedores, hay que avisar a una **empresa especializada** para que haga el diagnóstico y tratamiento pertinente. Esta empresa tiene que estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP). Hay que adjuntar el **documento informativo previo** (descripción de las actuaciones a realizar) y la **descripción de las medidas aplicadas** (diagnóstico, tratamiento y medidas de seguridad) que proporcionará la empresa de control de plagas.



At the first sign of insects or rodents, a **specialised company** should be contacted for diagnosis and treatment. This company must be registered in the Official Register of Pesticide Establishments and Services (ROESP). You must attach the **preliminary information document** (description of the actions to be carried out) and the **description of the measures applied** (diagnosis, treatment and safety measures) provided by the pest control company.



### 3.5. Frecuencia de los controles visuales que se realizan

#### 3.5. Frequency of visual checks carried out

Estado de limpieza de los locales y las barreras físicas State of cleanliness of premises and physical barriers	DIARIA DAILY
Estado de mantenimiento de los locales y las barreras físicas State of maintenance of premises and physical barriers	
Integridad de las barreras Integrity of barriers	Frecuencia: Frequency: _____
Presencia de insectos o roedores en las trampas u otros indicios de plagas Presence of insects or rodents in traps or other signs of pests	Frecuencia: Frequency: _____

#### Documentación a adjuntar:

#### Documentation to be attached:

- Plano o croquis de las instalaciones que identifique las barreras físicas, químicas y biológicas.
- Plan or sketch of the facility, identifying physical, chemical and biological barriers.
- Si procede, contrato con la empresa de control de plagas autorizada e inscrita en el ROESP.
- If applicable, contract with a ROESP-registered and approved pest control company.

## 4. Plan de formación y capacitación del personal

### 4. Staff training and capacity-building plan

#### 4.1. Formación del personal del establecimiento realizada por

#### 4.1. Training of the establishment's staff carried out by

La propia  
empresa:

The  
company  
itself:

Nombre y apellidos del responsable:  
Name and surname of the person responsible: \_\_\_\_\_

Cargo:  
Position: \_\_\_\_\_

Nombre y apellidos del docente:  
Name and surname of the instructor: \_\_\_\_\_

Cargo:  
Position: \_\_\_\_\_

Nombre y apellidos del responsable:  
Name and surname of the person responsible: \_\_\_\_\_

Cargo:  
Position: \_\_\_\_\_

Nombre y apellidos del docente:  
Name and surname of the instructor: \_\_\_\_\_

Cargo:  
Position: \_\_\_\_\_

Empresa/s  
externa/s:

External  
company  
(-ies):

Empresa:  
Company: \_\_\_\_\_

Nombre y apellidos del responsable:  
Name and surname of the person responsible: \_\_\_\_\_

Teléfono:  
Tel.: \_\_\_\_\_

Empresa:  
Company: \_\_\_\_\_

Nombre y apellidos del responsable:  
Name and surname of the person responsible: \_\_\_\_\_

Teléfono:  
Tel.: \_\_\_\_\_

## 4.2. Comprobación diaria de la aplicación de las prácticas de higiene aprendidas en las actividades formativas

### 4.2. Daily check that hygiene practices learned in training are being applied

Se comprueba visualmente el cumplimiento de la higiene del personal (higiene corporal, lavado de manos, indumentaria, etc.).

- A visual check for compliance with staff hygiene (body hygiene, hand washing, clothing, etc.) is carried out.

Se supervisa que no hay ningún trabajador con síntomas, lesiones o enfermedades que puedan repercutir en la seguridad alimentaria.

- Workers are monitored to ensure they have no symptoms, injuries or illnesses that could impact on food safety.

Se controla el cumplimiento de los buenos hábitos higiénicos (no fumar, etc.) del personal y sus manipulaciones de los alimentos (estiba de productos, cambios de cuchillo, etc.).

- Compliance with good hygienic habits (no smoking, etc.) by personnel and in their handling of foodstuffs (stowage of products, knife changes, etc.) is monitored.

Si se dispone de **certificados** o **documentos acreditativos** de la realización de cursos de formación, en ellos tiene que constar: nombre de la empresa externa o de la persona formadora, fecha/s de realización de las actividades formativas, nombre y lugar de trabajo de la persona que recibe la formación, tipo de formación (\*1 del apartado 4.3), contenidos (\*2 del apartado 4.3) y actividades. Sólo en caso de no disponer de certificados o en caso de que no conste alguno de estos datos, habrá que rellenar el registro del apartado 4.3.



If **certificates** or **documents** accrediting completion of training courses are available, they must state the following: name of the external company or instructor, date(s) of the training activities, name and place of work of the person receiving the training, type of training (\*1 in section 4.3), content (\*2 in section 4.3) and activities. If no certificates are available or any of the data indicated are missing, the record in section 4.3 must be filled in.



### Documentación a adjuntar:

#### Documentation to be attached:

- Copia del manual de la formación recibida.
- Copy of the training manual.
- Copias de los certificados o acreditaciones de la formación recibida. En caso de que la empresa disponga de personal capacitado para formar en higiene alimentaria y haga formación interna, se puede rellenar la ficha de registro del apartado 4.3 con todos los datos requeridos.
- Copies of certificates or accreditation of the training received. If the company has people on staff trained in food hygiene training and therefore training is handled in-house, the record in section 4.3 can be filled in with all the required data.

### Nota

#### N.B.

Recomendación de frecuencia **mínima** de formación:

Recommended **minimum** frequency of training:

- Personal de cocina, cada dos años.
- Kitchen staff, every two years.
- Personal de sala, minoristas o personal de limpieza, cada cuatro años.
- Floor staff, retailers or cleaning staff, every four years.




## 5. Plan de control de proveedores y Plan de trazabilidad


### 5. Supplier control plan and traceability plan

#### 5.1. Condiciones de recepción/expedición y de la información de las materias primas y de los productos elaborados

#### 5.1. Conditions of delivery/dispatch and information on raw materials and processed products

Producto:	Aspecto correcto	Identificado correctamente
Product:	<input type="checkbox"/> Correct appearance	<input type="checkbox"/> Correctly identified
Envase/Embalaje:	Íntegro	Limpio y seco
Packaging:	<input type="checkbox"/> Intact	<input type="checkbox"/> Clean and dry
Transporte:	Vehículo limpio y ordenado, sin condensaciones ni presencia de hielo.	
Transport:	<input type="checkbox"/> Vehicle clean and tidy, free of condensation and ice.	
	Alimentos protegidos, separados adecuadamente y sin peligros de contaminación.	
	<input type="checkbox"/> Food protected, adequately segregated and free of contamination hazards.	
Recepción/Expedición:	Alimentos sin contacto directo con el suelo.	
Delivery/dispatch:	<input type="checkbox"/> Food does not come into direct contact with the ground.	
	Temperatura correcta de los alimentos (ver tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas).	
	<input type="checkbox"/> Correct food temperature (see table in section 6.5 of the temperature control plan).	
	Tiempo máximo de carga/descarga de 20 minutos.	
	<input type="checkbox"/> Maximum loading/unloading time of 20 minutes.	
Documentación:	Materias primas (incluso si se compra al productor primario) acompañadas de <b>albarán</b> o <b>nota de entrega</b> , donde consten: identificación del producto, cantidad, nombre del proveedor y fecha de entrega.	
Documentation:	<input type="checkbox"/> Raw materials (even if purchased from the primary producer) accompanied by packing slip or delivery note, stating: product identification, quantity, name of the supplier and date of delivery.	
Temperaturas máximas de recepción/expedición:	Establecidas en la tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas.	
Maximum delivery/dispatch temperatures:	<input type="checkbox"/> Set out in the table in section 6.5 of the temperature control plan.	

Hay que validar los albaranes apuntando «ok» cuando se cumplan las condiciones de recepción/expedición descritas y apuntar la **temperatura** en caso de alimentos perecederos. Cuando no se cumplan, habrá que anotar «**deficiencia**» y seguir las acciones del apartado 5.2. 

To validate packing slips/delivery notes, they should be marked with an "ok" when the described conditions of delivery/dispatch are fulfilled, writing down the **temperature** as well in the case of perishable foodstuffs. In cases of non-compliance, they should be marked "**deficiencia**", following the actions in section 5.2. 

## 5.2. Acciones en caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1.

### 5.2. Actions in case of non-compliance with the conditions established in section 5.1.

En caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1, hay que **rechazar** el producto comprado y ponerse en contacto con el proveedor para notificárselo y acordar el retorno o el cambio o la acción pertinente en cada caso. Hay que rellenar el registro de incidencias y medidas correctoras. En caso de retener el producto, habrá que rotularlo como «producto retenido».

In case of non-compliance with the conditions of section 5.1, the purchased product must be **rejected** and the supplier notified to agree on the return or exchange or the relevant action in each case. The record of incidents and corrective actions must be filled in. If the product is refused, it must be labelled as "product refused".

#### Documentación a adjuntar

#### Documentation to be attached

- Registros, facturas o notas de entrega o albaranes de recepción y expedición ya validados:
  - Los que corresponden a los alimentos perecederos, con una caducidad inferior a los tres meses, habrá que guardarlos durante seis meses.
  - Los que corresponden al resto de alimentos, habrá que guardarlos durante un año.
- Validated records, invoices or delivery notes or receipt and dispatch notes:
  - Those corresponding to perishable foodstuffs, with a shelf life of less than three months, must be kept on file for six months.
  - Those corresponding to other foodstuffs must be kept for one year.

#### Nota

#### N.B.

En comedores colectivos sociales y en servicios de banquetes, se guardarán muestras testigo correctamente identificadas (fecha y nombre del plato) de cada uno de los platos servidos (se recomienda una semana en congelación).

In collective canteens and banqueting services, properly identified (date and name of the dish) control samples of each dish served must be kept (one week deep-frozen is recommended).



## 6. Plan de control de temperaturas

### 6. Temperature control plan

#### 6.1. Equipos frigoríficos

##### 6.1. Refrigeration equipment

Aparatos Appliances	Número Number	Tempe- ratura máxima (*1) Maximum tempera- ture (*1)	Tipo de alimento Type of food	Termómetros Termometers		Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) Preventive maintenance actions (*4)
				Tipología (*2) Type (*2)	Lugar (*3) Place (*3)	
Cámara frigorífica <input type="checkbox"/> Cold room						
Nevera <input type="checkbox"/> Refrigerator						
Cámara de congelación <input type="checkbox"/> Freezer room						
Congelador <input type="checkbox"/> Freezer						
Vitrina expositora / mural <input type="checkbox"/> Display case/Up- right display cabinet						
Otros: <input type="checkbox"/> Other:						

#### 6.2. Aparatos calóricos (equipos de conservación de alimentos en caliente)

##### 6.2. Heating equipment (hot food preservation equipment)

Aparatos Appliances	Número Number	Tipología termómetro (*2) Thermometer type (*2)	Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) Preventive maintenance actions (*4)
Armario caliente <input type="checkbox"/> Hot cupboard			
Baño maría <input type="checkbox"/> Bain-marie			
Horno <input type="checkbox"/> Oven			
Otros: <input type="checkbox"/> Other:			

(\*1) Temperatura máxima: en aparatos de frío donde se conservan alimentos de diferente naturaleza, la temperatura máxima del aparato es aquella que conserva a temperatura adecuada el alimento más sensible (ver tabla del apartado 6.5), es decir, la temperatura más restrictiva.

(\*2) Tipología: termómetro analógico (Ta), termómetro digital (Td), sondas térmicas (S), programa informático (P).

(\*3) Lugar donde se encuentra el termómetro: en vitrinas abiertas, a nivel de la línea de carga máxima; en cámaras frigoríficas (<10 m³), en el punto más alejado del emisor de frío o evaporador.

(\*4) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que lo requieran, incluyendo la revisión del funcionamiento correcto y el contraste de los aparatos y de los termómetros. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

(\*1) Maximum temperature: in refrigeration appliances where different types of food are stored, the maximum temperature of the appliance is the temperature that maintains the most sensitive food at the appropriate temperature (see table in section 6.5), i.e. the most restrictive temperature.

(\*2) Type: analogue thermometer (Ta), digital thermometer (Td), temperature probe (S), software (P).

(\*3) Location of the thermometer: in open refrigerated display cabinets, at the level of the maximum load line; in cold rooms (<10 m³), at the furthest point from the cooling unit or evaporator.

(\*4) Description of preventive maintenance activities for equipment and utensils that require it, including checking that appliances and thermometers are operating correctly and are in good condition. Please also enclose the technical datasheet or the purchase invoice and the instruction manual.

La temperatura de los alimentos dentro de los aparatos calóricos tiene que ser igual o superior a 65 °C. Si no se cumple este límite, habrá que **rechazar** el alimento. En caso de que se tomen otras medidas correctoras que garanticen la seguridad alimentaria, hay que anotarlas en el registro de incidencias y medidas correctoras.



The temperature of the food inside the heating appliances must be equal to or higher than 65°C. If this limit is not met, the food must be **rejected**. When other corrective measures are taken to ensure food safety, these must be recorded in the record of incidents and corrective measures.



### 6.3. Medidas de seguridad que eviten, en caso de desajustes o averías de los aparatos de frío y calor, la contaminación de los alimentos

### 6.3. Safety measures to prevent contamination of foodstuffs in the event of maladjustment or breakdown of heating and cooling equipment

Se traspasarán los alimentos a otro aparato.

- The food shall be moved to a functioning piece of equipment.

Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.

- The necessary maintenance activity shall be carried out as soon as possible to resolve it.

Otras:

- Other: \_\_\_\_\_

### 6.4. Actividades de comprobación

#### 6.4. Verification activities

Control **diario** y registro en la tabla 6.6 de la temperatura de los aparatos de frío/calor (mediante la lectura de los sistemas de control de temperatura).

- Daily revision and recording in Table 6.6 of cooling/heating appliance temperatures (by reading the temperature control systems).

Responsable:

Person responsible: \_\_\_\_\_

Control del funcionamiento adecuado de los equipos de frío/calor.

- Check that cooling/heating equipment is in proper working order.

Responsable:

Person responsible: \_\_\_\_\_

## 6.5. Tabla de temperaturas de los alimentos

### 6.5. Food temperature table

Producto Product	Temperatura máxima Maximum temperature
<b>Comercios minoristas de alimentación</b> <b>Food retailers</b>	
Productos alimentarios refrigerados Chilled food products	La que conste en la etiqueta (en general, entre 0 y 5 °C) As stated on the label (in general between 0 and 5°C)
Productos alimentarios ultracongelados Deep-frozen food products	Inferior a -18 °C Below -18°C
<b>Carnicerías</b> <b>Butchers</b>	
Carnes Meat	7 °C 7°C
Despojos Offal	3 °C 3°C
Carne de ave Poultry meat	4 °C 4°C
Carne de conejo Rabbit meat	4 °C 4°C
Carne picada y preparados de carne picada Minced meat and minced meat preparations	Igual o inferior a 2 °C Equal to or less than 2°C
Preparados de carne Meat preparations	Igual o inferior a 4 °C Equal to or less than 4°C
Preparados de carne congelados Frozen meat preparations	Inferior a -18 °C Below -18°C
<b>Pescaderías</b> <b>Fishmongers</b>	
Productos de la pesca frescos Fresh fish products	Próxima a la de fusión del hielo (0 °C) Close to the melting point of ice (0°C)
Moluscos bivalvos vivos Live bivalve molluscs	Que no afecte negativamente la inocuidad y la viabilidad, manteniéndolos vivos Not adversely affecting the safety and viability, keeping them alive
Productos de la pesca congelados Frozen fish products	Igual o inferior a -18 °C Equal to or below -18°C
Productos de la pesca congelados en salmuera Frozen fish products in brine	Igual o inferior a -9 °C Equal to or below -9°C

<b>Establecimientos de restauración</b> <b>Catering establishments</b>	
Comidas refrigeradas Refrigerated meals	Igual o inferior a 8 °C si se consumen antes de las 24 h desde la elaboración Equal to or less than 8°C if consumed within 24 hours of being prepared
	Igual o inferior a 4 °C si se consumen pasadas 24 h desde la elaboración Equal to or less than 4°C if consumed after 24 hours since being prepared
Comidas calientes Hot meals	Igual o superior a 65 °C Equal to or higher than 65°C
<b>Pastelerías</b> <b>Pastry shops</b>	
Productos de pastelería, bollería, confitería y repostería Bread, pastry, cakes, confectionery and baked goods	Entre 0 y 5 °C Between 0 and 5°C

Nota: Temperaturas máximas permitidas por tipo de actividad y alimento. Se admiten tolerancias de hasta 3 °C, siempre y cuando se trate de situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, etc.).

N.B.: Maximum allowable temperatures by type of activity and food. Tolerances of up to 3°C are allowed for one-off situations (loading and unloading, opening of doors, etc.).

### Documentación a adjuntar

#### Documentation to be attached:

- Ficha técnica de los equipos y aparatos que requieren mantenimiento o bien factura de compra y manual de instrucciones.
- Datasheet of equipment and appliances requiring maintenance or purchase invoice and instruction manual.
- Facturas en el caso de actividades de mantenimiento de los aparatos de frío/calor.
- Invoices in the case of maintenance activities for heating/cooling equipment.



## 7. Plan de información alimentaria para el consumidor

### 7. Food information plan for consumers

**7.1 El establecimiento elabora, envasa, vende y/o sirve productos alimentarios con ingredientes alergénicos o que pueden provocar intolerancias alimentarias, en adelante *alérgenos* (\*)**

**7.1 The establishment manufactures, packages, sells and/or serves food products containing ingredients that are allergenic or may cause food intolerances, hereinafter *allergens* (\*)**

No: no hay que aplicar este plan.

No: this plan need not be implemented.

Sí: se tiene que aplicar el plan 7.

Yes: plan 7 must be implemented.

(\*) Estos ingredientes son los que figuran en el apartado 7.2 de este documento (establecidos por el Reglamento UE núm. 1169/2011) y todos aquellos que determine la normativa alimentaria en el futuro.

(\*) These ingredients are those listed in section 7.2 of this document (laid down by Regulation (EU) No. 1169/2011) and all those to be determined by future food legislation.

**7.2. Las materias primas utilizadas y los productos que se comercializan son o llevan los siguientes alérgenos**

**7.2. The raw materials used and the products placed on the market are or contain the following allergens:**

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <input type="checkbox"/> Huevos y derivados<br>Eggs and products thereof   | <input type="checkbox"/> Soja y derivados<br>Soybeans and products thereof  | <input type="checkbox"/> Granos de sésamo y derivados<br>Sesame seeds and products thereof   |
| <input type="checkbox"/> Crustáceos y derivados<br>Crustaceans and products thereof  | <input type="checkbox"/> Leche y derivados<br>Milk and products thereof (including lactose)   | <input type="checkbox"/> Altramuces y derivados<br>Lupin and products thereof  |
| <input type="checkbox"/> Cereales con gluten<br>(trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut...) y derivados<br>Cereals with gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut...) and products thereof | <input type="checkbox"/> Frutos de cáscara<br>(anacardos, almendras, nueces, avellanas...) y derivados<br>Nuts (cashew nuts, almonds, walnuts, hazelnuts...) and products thereof | <input type="checkbox"/> Dióxido de azufre (SO <sub>2</sub> ) y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub><br>Sulphur dioxide (SO <sub>2</sub> ) and sulphites in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO <sub>2</sub> |
| <input type="checkbox"/> Pescado y derivados<br>Fish and products thereof  | <input type="checkbox"/> Apio y derivados<br>Celery and products thereof  | <input type="checkbox"/> Moluscos y derivados<br>Molluscs and products thereof   |
| <input type="checkbox"/> Cacahuetes y derivados<br>Peanuts and products thereof  | <input type="checkbox"/> Mostaza y derivados<br>Mustard and products thereof  |  |

- Se debe evitar la **contaminación cruzada** en todas las manipulaciones realizadas.
- Las proteínas alérgicas del **látex** pueden ser vehiculadas a los alimentos y causar reacciones adversas tanto al personal manipulador como a los consumidores sensibles. Cuando sea imprescindible usar guantes, se recomienda sustituirlos por guantes de otros materiales, como vinilo o nitrilo.
- La información de los alimentos que pueden provocar alergias o intolerancias siempre debe tenerse por escrita en formato papel o electrónico en el mismo establecimiento, tal y como lo indica el apartado 7.6, y debe estar a la disposición del consumidor que la solicite y de la autoridad sanitaria.



- **Cross-contamination** must be avoided in all handling operations.
- Allergenic **latex** proteins can be carried into food and cause adverse reactions to both food handlers and sensitive consumers. When gloves must be worn, it is recommended to replace them with gloves made of other materials, such as vinyl or nitrile.
- Information on foods that may cause allergies or intolerances should always be available in written or electronic form on the premises, as indicated in section 7.6, and should be available to the consumer on request and to the health authority.



### 7.3. Descripción del control de las materias primas y de los productos recibidos

#### 7.3. Description of the control of incoming raw materials and products received

Se controlan las etiquetas de las materias primas para identificar los posibles alérgenos.

- Raw material labels are checked for potential allergens.

Se solicitan a los proveedores las fichas técnicas y/o las declaraciones de alérgenos de las materias primas que se compran.

- Technical datasheets and/or allergen declarations for the raw materials purchased are requested from suppliers.

Otros (¿cuáles?):

- Other (please list): \_\_\_\_\_

### 7.4. Descripción de las medidas que garantizan la separación y la identificación de las materias primas en el almacén

#### 7.4. Description of measures to ensure separation and identification of raw materials in storage

Los productos destinados a personas con alergias o intolerancias (p. ej.: sin lactosa, sin gluten, sin apio, etc.) se almacenan en contenedores cerrados y separados del resto de los alimentos, en los estantes superiores con el fin de evitar posibles contaminaciones cruzadas.

- Products intended for persons with allergies or intolerances (e.g. lactose-free, gluten-free, celery-free, etc.) are stored in closed containers separate from other foodstuffs on the top shelves in order to avoid possible cross-contamination.

Los productos se almacenan en sus envases originales o se colocan en otros recipientes en condiciones adecuadas de higiene y estanquidad, y se conservan todos sus datos identificativos (etiquetas).

- Products are stored in their original packaging or placed in other containers under appropriate hygienic and leak-proof conditions, keeping all identifying data (labels).

Los productos en polvo o líquidos (harina, salsas...) se manipulan con cuidado y se cierran bien para evitar derrames accidentales.

- Powdered or liquid products (flour, sauces...) are handled with care and closed tightly to avoid accidental spillage.

## 7.5. Frecuencia del control visual del etiquetado de los productos para asegurar que todos los alérgenos constan en la etiqueta

### 7.5. Frequency of visual check of product labelling to ensure that all allergens are listed on the label

Cuando se elabora de nuevo el producto o se inicia la actividad.

- When the product is remade or the activity is started.

Cada vez que se modifica la fórmula o se realiza un nuevo pedido de etiquetas.

- Each time the formula is modified or a new label order is placed.

Cuando hay cambios en la normativa sanitaria aplicable.

- When there are changes in the applicable health regulations.

Cada seis meses.

- Every six months.

Otras frecuencias (¿cuáles?):

- Other frequencies (please list): \_\_\_\_\_

## 7.6. La información sobre los alérgenos se dispone por escrito (\*)

### 7.6. Information on allergens is available in written form (\*)

a) Como establecimiento **minorista**, donde se venden alimentos a granel y/o envasados, mediante:

a) As a **retail establishment**, where bulk and/or packaged foodstuffs are sold, by means of:

Rótulos, situados en un sitio visible al lado de cada producto, que indiquen sus alérgenos.

- Labels, placed next to each product and clearly visible, indicating its allergens.

Carteles o plafones, situados en un sitio visible, con los alérgenos de cada producto.

- Posters or placards, clearly visible, with the allergens of each product.

Etiquetas en los envases con la relación de ingredientes destacando sus alérgenos.

- Labels on the packaging with the list of ingredients, highlighting their allergens.

Documento interno (fichas de producción con los alérgenos de cada producto...) a disposición de los consumidores y de la autoridad sanitaria, junto con un rótulo situado en un sitio visible que indique que la información sobre alérgenos puede solicitarse al personal del establecimiento.

- Internal document (production sheets with the allergens of each product, etc.) available to consumers and the health authority, together with a prominently displayed sign indicating that information on allergens can be obtained from the establishment's staff.

Otros sistemas (¿cuáles?):

- Other systems (please list): \_\_\_\_\_

b) Como establecimiento de **restauración**, mediante:

b) As a **catering establishment**, by means of:

Rótulos, pizarras o plafones, situados en un sitio visible, que identifiquen los alérgenos de cada plato.

- Signs, boards or placards, clearly visible, identifying the allergens in each dish.

Carta o menú que indiquen los alérgenos de cada plato.

- Menu indicating the allergens in each dish.

Documento interno (fichas de producción con los alérgenos de cada producto...) a disposición de los consumidores y de la autoridad sanitaria, junto con un rótulo situado en un sitio visible que indique que la información sobre alérgenos puede solicitarse al personal del establecimiento.

- Internal document (production sheets with the allergens of each product, etc.) available to consumers and the health authority, together with a prominently displayed sign indicating that information on allergens can be obtained from the establishment's staff.

Otros sistemas (¿cuáles?):

- Other systems (please list): \_\_\_\_\_

c) Como establecimiento donde se venden o sirven alimentos **a distancia (por teléfono o Internet)** con transporte al domicilio del consumidor, mediante:

c) As an establishment where food is sold or served **at a distance (by phone or online)** with transportation to the consumer's home, by means of:

Folleto o página web con los alérgenos de cada producto (se informa antes de la compra).

- Brochures or website with the allergens of each product (information is provided before purchase).

Albarán, folleto informativo o etiqueta con los alérgenos de cada producto (se informa en el momento de la entrega).

- Delivery note, information leaflet or label with the allergens of each product (information is given at the time of delivery).

Otros sistemas (¿cuáles?):

- Other systems (please list): \_\_\_\_\_

(\*) De acuerdo con la normativa vigente, la información alimentaria obligatoria debe estar escrita en catalán y español.

(\*) In accordance with current legislation, the compulsory food information must be written in Catalan and Spanish.

### **Documentación a adjuntar:**

#### **Documentation to be attached:**

- Fichas de producción o recetas de los alimentos, menús o platos elaborados en el establecimiento, con la relación de los ingredientes y los alérgenos destacados.
- Production sheets or recipes for the food, menus or dishes prepared in the establishment, listing the ingredients and highlighting any allergens.
- Etiquetas o fichas técnicas de los productos que se compran elaborados o listos para el consumo y que se sirvan, fraccionen o vendan a granel, con la relación de los ingredientes y los alérgenos destacados.
- Labels or datasheets for products which are purchased processed or ready-to-eat and which are served, portioned or sold in bulk, listing the ingredients and highlighting any allergens.
- Archivo de un modelo de todas las etiquetas de los productos que se envasen en el establecimiento.
- File of a model of all the labels of the products that are packaged in the establishment.



## 8. Registro de incidencias y medidas correctoras

### 8. Record of incidents and corrective measures

Fecha Date	Incidencia detectada (*) Incident detected (*)	Medida correctora Corrective measure	Responsable Person responsible

(\*) Descripción detallada del tipo de incidencia que afecta a un plan de autocontrol. En caso de incidencias en la recepción y/o expedición de alimentos, se especificará el número de albarán, el producto en cuestión y su proveedor.

(\*) Detailed description of the type of incident affecting a self-monitoring plan. In case of incidents in the delivery and/or dispatch of foodstuffs, the delivery note/packaging slip number, the product concerned and its supplier must be identified.





<http://www.diba.cat/web/salutpublica/guia-aplicacio-autocontrols-establiments-minoristes-alimentacio>



**Diputació  
Barcelona**

Àrea de Comerç, Consum  
i Salut Pública

**Servei de Salut Pública**

Pg. de la Vall d'Hebron, 171

Recinte Mundet - Edifici Serradell Trabal

08035 Barcelona

Tel. 934 022 468

[www.diba.cat/salutpublica](http://www.diba.cat/salutpublica)

[s.salutp@diba.cat](mailto:s.salutp@diba.cat)