



GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN Y MANEJO

PLANES GENERALES DE HIGIENE
PGH 8 EDICIÓN: 10ª
FECHA: 20/10/18

Objetivo: La Guía de Buenas Prácticas de Fabricación y Manejo tiene como objetivo es recoger documentalmente:

- LO QUE DEBE HACER
- LO QUE NO SE DEBE
- PRÁCTICAS PROHIBIDAS
- PRÁCTICAS ESPECÍFICAS

De forma que eviten una contaminación en la elaboración, envasado, almacenamiento y distribución de los productos alimenticios.

I. RESPONSABLE DEL PLAN

Eduardo Sanz Gil

II. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

II. a. Responsable del procedimiento de ejecución

Responsable de la redacción de las Prácticas Correctas de Fabricación o Manejo: El Equipo de Inocuidad de los Alimentos de Eduardo Sanz, S.L. que con referencia a la legislación vigente y situación de la empresa redacta las correctas Guías de Buenas Prácticas.

II. b. Contenido

Guía donde se especifican las prácticas correctas de los procesos que se llevan a cabo en la industria. El plan incluye la vigilancia para que las mencionadas prácticas se lleven a cabo de manera sistemática y efectiva.

II. c. Frecuencia del procedimiento de ejecución

Tanto la aplicación de las buenas prácticas como la vigilancia de las mismas tienen lugar de forma constante y permanente.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



II. d. Prácticas correctas de higiene:

Las normas básicas de higiene son:

- Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón líquido o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- No fumar, mascar chicle, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- No llevar puestos objetos personales que puedan entrar en contacto con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes y otros.
- Cualquier operario que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectado, entre otras patologías, de infecciones cutáneas, tos, expectoración, diarrea o vómitos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable de la empresa, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimentarios.

Las prácticas específicas de higiene para el procesado de PATATAS FRESCO son:

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- Comprobar el correcto estado de limpieza de la cabina interior del vehículo
- La puerta permanece cerrada mientras no se produce la entrada o salida de productos

ALMACENAMIENTO

- Almacenar los productos en las cámaras frigoríficas.
- Precámara: mantener abierta la puerta de acceso el mínimo tiempo posible.
- Cámaras: mantener abierta la puerta el mínimo tiempo posible.
- Almacenar los palets, envases, embalajes, bobinas, y etiquetas en las estanterías reservadas para el efecto.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



CLASIFICADO

- Lavarse las manos antes de manipular las patatas
- Lavar los guantes
- Estrío: eliminar las patatas que presenten heridas, roídas, podridas, con manchas verdes o amarillas.

ETIQUETADO

- Comprobar que se etiquetan todos los envases
- Comprobar que los datos son perfectamente visibles
- Comprobar que la etiqueta esté bien adherida y no exista riesgo de desprendimiento.

EMBALADO:

- Comprobar que exista el número correcto por palet.
- Comprobar que el palet quede sellado convenientemente por el sistema de seguridad.

CARGA DE LOS PRODUCTOS EN EL VEHÍCULO

- Únicamente se manipulará el palet sin tocar los envases.
- Comprobar que el vehículo no tenga suciedad que pueda ser susceptible de provocar una contaminación en el producto.

TRANSPORTE Y VENTA

- El vehículo se encuentra en buenas condiciones higiénicas.

Prácticas relativas a la limpieza de las **instalaciones**:

- Conocer los contenidos del plan de limpieza y desinfección cómo, cuándo y dónde se debe limpiar.

Prácticas relativas a la limpieza de las **manos**: se realizará antes y después de la carga de productos. Las instrucciones a seguir serán:

1. Remangarse hasta el codo
2. Enjuagarse hasta el antebrazo
3. Enjabonarse cuidadosamente
4. Frotarse las manos
5. Cepillarse las uñas
6. Enjuagarse con agua limpia
7. Secarse perfectamente con papel de un sólo uso.

Prácticas relativas al **vestuario** del personal: el vestuario del personal está constituido por:

- 1.- LÍNEA: pantalón, sudadera, chaleco, mandil de pvc, guantes de plástico, gorro y zapatos homologados.
- 2.- ALMACENISTAS, ENVASADORES, TRANSPORTISTAS: pantalón, sudadera, chaleco y zapatos homologados.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



Es exclusivo para el uso dentro de la industria y debe estar limpio al comenzar la jornada laboral.

Prácticas relativas al almacenamiento y manipulación de productos químicos:

1. Para la adquisición de productos químicos, es necesario tener autorización de compras.
2. Todos los productos químicos deben ser aptos para uso en la industria alimentaria. La empresa fabricante debe tener actualizado y en vigor el N° General de Registro Sanitario.
3. Deben estar a disposición de cualquier usuario de productos químicos, tanto:
 - a. Ficha técnica: donde vemos sus usos, dosis y características.
 - b. Hoja de datos de seguridad: donde se puede comprobar cómo eliminarlo, qué protección utilizar y los peligros que conlleva su manejo.
 1. Evitar utilizar productos que emitan olores fuertes.
 2. NO CAMBIAR DE ENVASE los productos químicos y mantener la etiqueta original en el envase. En caso de tener que cambiar de envase, etiquetar de nuevo dicho envase con los mismos datos que el original.
 3. Tener claramente identificado los depósitos, tanques y dosificadores en planta de IV gama, para evitar confusiones de uso de productos químicos.
 4. Almacenar en lugar bajo llave los productos químicos.
 5. No utilizar productos químicos sin tener Formación previa a su utilización y manejo:
- a. Formación de manipuladores de alimentos para detergentes y lejía.
- b. Carnet de Aplicación de productos Biocidas para biocidas.

Las prácticas incorrectas de higiene son:

- Comer, fumar, masticar chicle durante la manipulación de los alimentos.
- Toser, escupir o estornudar sobre los alimentos.
- Manipular los alimentos sin higiene personal.
- Descargar los alimentos con vestuario en condiciones no higiénicas.
- Almacenar los productos apilados de manera que haya riesgo de vuelco
- No mantener las instalaciones en condiciones higiénicas adecuadas
- No mantener los vehículos en condiciones higiénicas adecuadas.

Las prácticas específicas de higiene para el procesado de PATATAS IV Y V GAMA son:

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS

- Comprobar el correcto estado de limpieza de la cabina interior del vehículo
- La puerta permanece cerrada mientras no se produce la entrada o salida de productos

ALMACENAMIENTO

- Almacenar los productos en las cámaras frigoríficas.
- Precámara: mantener abierta la puerta de acceso el mínimo tiempo posible.
- Cámaras: mantener abierta la puerta el mínimo tiempo posible.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



- Almacenar los palets, envases, embalajes, bobinas, y etiquetas en las estanterías reservadas para el efecto.

CLASIFICADO

- Lavarse las manos antes de manipular las patatas
- Lavar los guantes
- Estrío: eliminar las patatas que presenten heridas, roídas, podridas, con manchas verdes o amarillas.

PROCESADO IV GAMA

- Lavarse las manos antes de manipular las patatas
- Está prohibido manipular con anillos, pulseras, relojes y demás objetos personales.
- Vestuario: Calzado, mono de trabajo, delantal, cubrecabezas, guantes. Es exclusivo para el uso dentro del obrador. Es necesario cambiarse de todo el vestuario tanto al entrar como al salir del obrador.
- Lavarse los guantes o cambiárselos después de ir al servicio o manipular residuos.

ENVASADO

- Comprobar que los envases estén completamente cerrados y sellados, y no exista escape o salida de los gases utilizados. Si existe mal cierre o sellado, se procederá a su reprocesado.

PROCESADO V GAMA

- Lavarse las manos antes de manipular las materias primas.
- Está prohibido manipular con anillos, pulseras, relojes y demás objetos personales.
- Vestuario: Calzado, mono de trabajo, delantal, cubrecabezas, guantes. Es exclusivo para el uso dentro del obrador. Es necesario cambiarse de todo el vestuario tanto al entrar como al salir del obrador.
- Lavarse los guantes o cambiárselos después de ir al servicio o manipular residuos.

ENVASADO

- Comprobar que después del procesado cada bolsa mantenga el vacío. Si existen abombamientos o sospechas de pérdida de vacío, se procederá a su eliminación.

ETIQUETADO

- Comprobar que se etiquetan todos los envases
- Comprobar que los datos son perfectamente visibles
- Comprobar que la etiqueta esté bien adherida y no exista riesgo de desprendimiento.
- Comprobar que el número de trazabilidad se corresponde con lo indicado en el registro de producción.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



- EMBALADO:

- Comprobar que exista el número correcto por palet.
- Comprobar que el palet quede sellado convenientemente por el sistema de seguridad.

CARGA DE LOS PRODUCTOS EN EL VEHÍCULO

- Únicamente se manipulará el palet sin tocar los envases.
- Comprobar que el vehículo no tenga suciedad que pueda ser susceptible de provocar una contaminación en el producto.

TRANSPORTE Y VENTA

- El vehículo se encuentra en buenas condiciones higiénicas
- Será de uso exclusivo para el transporte de producto alimenticio envasado y compatible no susceptible de producir contaminaciones cruzadas.

Prácticas relativas a la limpieza de las instalaciones:

- Conocer los contenidos del plan de limpieza y desinfección cómo, cuándo y dónde se debe limpiar.
- Comprobar las temperaturas de los obradores.

Prácticas relativas a la limpieza de las **manos**: se realizará antes y después de la carga de productos. Las instrucciones a seguir serán:

1. Remangarse hasta el codo
2. Enjuagarse hasta el antebrazo
3. Enjabonarse cuidadosamente
4. Frotarse las manos
5. Cepillarse las uñas
6. Enjuagarse con agua limpia
7. Secarse perfectamente con papel de un sólo uso.

Prácticas relativas al **vestuario** del personal: el vestuario del personal está constituido por:

- 1.- LÍNEA: Calzado, mono de trabajo, delantal, cubrecabezas, guantes y mascarilla.
- 2.- ALMACENISTAS, ENVASADORES, TRANSPORTISTAS: pantalón, sudadera, chaleco y zapatos homologados.

Es exclusivo para el uso dentro de la industria y debe estar limpio al comenzar la jornada laboral.

Prácticas relativas al almacenamiento y manipulación de **productos químicos**:

1. Para la adquisición de productos químicos, es necesario tener autorización de compras.
- Todos los productos químicos deben ser aptos para uso en la industria alimentaria. La empresa fabricante debe tener actualizado y en vigor el N° General de Registro Sanitario.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



3- Deben estar a disposición de cualquier usuario de productos químicos, tanto:

- a. Ficha técnica: donde vemos sus usos, dosis y características.
- b. Hoja de datos de seguridad: donde se puede comprobar cómo eliminarlo, qué protección utilizar y los peligros que conlleva su manejo

4. Evitar utilizar productos que emitan olores fuertes.

5. NO CAMBIAR DE ENVASE los productos químicos y mantener la etiqueta original en el envase. En caso de tener que cambiar de envase, etiquetar de nuevo dicho envase con los mismos datos que el original.

6. Tener claramente identificado los depósitos, tanques y dosificadores en planta de IV gama, para evitar confusiones de uso de productos químicos.

7. Almacenar en lugar bajo llave los productos químicos.

8. No utilizar productos químicos sin tener Formación previa a su utilización y manejo:

- a. Formación de manipuladores de alimentos para detergentes y lejía.
- b. Carnet de Aplicación de productos Biocidas para biocidas.

Las prácticas incorrectas de higiene son:

- Comer, fumar, masticar chicle durante la manipulación de los alimentos.
- Toser, escupir o estornudar sobre los alimentos.
- Manipular los alimentos sin higiene personal.
- Descargar los alimentos con vestuario en condiciones no higiénicas.
- Almacenar los productos apilados de manera que haya riesgo de vuelco
- No mantener las instalaciones en condiciones higiénicas adecuadas
- No mantener los vehículos en condiciones higiénicas adecuadas.

Las prácticas específicas de higiene para el procesado de PATATAS DE ESTRÍO, PULPA IV GAMA y FÉCULA DE PATATA son:

RECOGIDA

- Lavarse las manos antes de manipular las patatas
- Lavar los guantes
- Estrío: eliminar las patatas que presenten heridas, roídas, podridas, con manchas verdes o amarillas.
- Pulpa IV Gama: conducida por las tuberías los restos de pelado y troceado de la patata al compactador en zona sucia. Antes de limpiar mediante lejía y limpiadores industriales la conducción al compactador debe cancelarse para no incluir contaminantes en el subproducto destinado a venta animal.

ALMACENAMIENTO:

- Almacenar los productos en las cámara subproductos.
- Mantener abierta la puerta de acceso el mínimo tiempo posible.
- Mantener los subproductos a una T° de menos de 15°C.
- No mantener los subproductos en cámara más de 1 semana.

RETIRADA

- Se realizará cuando la producción este parada y no haya producto o materia prima en línea



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



- No se deberá derramar el subproducto y volcarlo intentado no provocar salpicaduras
- Se deberá limpiar los cajones y yumbos que hayan contenido subproductos

Prácticas relativas a la limpieza de las **instalaciones**:

- Conocer los contenidos del plan de limpieza y desinfección cómo, cuándo y dónde se debe limpiar.
- Comprobar las temperaturas de los obradores.

Prácticas relativas a la limpieza de las **manos**: se realizará antes y después de la carga de productos. Las instrucciones a seguir serán:

1. Remangarse hasta el codo
2. Enjuagarse hasta el antebrazo
3. Enjabonarse cuidadosamente
4. Frotarse las manos
5. Cepillarse las uñas
6. Enjuagarse con agua limpia
7. Secarse perfectamente con papel de un sólo uso.

Prácticas relativas al **vestuario** del personal: el vestuario del personal está constituido por:

- 1.- LÍNEA: Calzado, mono de trabajo, delantal, cubrecabezas, guantes
- 2.- ALMACENISTAS, ENVASADORES, TRANSPORTISTAS: pantalón, sudadera, chaleco y zapatos homologados.

Es exclusivo para el uso dentro de la industria y debe estar limpio al comenzar la jornada laboral.

Prácticas relativas al almacenamiento y manipulación de **productos químicos**:

1. Para la adquisición de productos químicos, es necesario tener autorización de compras.
2. Todos los productos químicos deben ser aptos para uso en la industria alimentaria. La empresa fabricante debe tener actualizado y en vigor el N° General de Registro Sanitario.
3. Deben estar a disposición de cualquier usuario de productos químicos, tanto:
 - a. Ficha técnica: donde vemos sus usos, dosis y características.
 - b. Hoja de datos de seguridad: donde se puede comprobar cómo eliminarlo, qué protección utilizar y los peligros que conlleva su manejo.
 1. Evitar utilizar productos que emitan olores fuertes.
2. NO CAMBIAR DE ENVASE los productos químicos y mantener la etiqueta original en el envase. En caso de tener que cambiar de envase, etiquetar de nuevo dicho envase con los mismos datos que el original.
3. Tener claramente identificado los depósitos, tanques y dosificadores en planta de IV gama, para evitar confusiones de uso de productos químicos.
4. Almacenar en lugar bajo llave los productos químicos.
5. No utilizar productos químicos sin tener Formación previa a su utilización y manejo:



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



- a. Formación de manipuladores de alimentos para detergentes y lejía.
- b. Carnet de Aplicación de productos Biocidas para biocidas.

Las prácticas incorrectas de higiene son:

- Comer, fumar, masticar chicle durante la manipulación de los alimentos.
- Toser, escupir o estornudar sobre los alimentos.
- Manipular los alimentos sin higiene personal.
- Descargar los alimentos con vestuario en condiciones no higiénicas.
- Almacenar los productos apilados de manera que haya riesgo de vuelco
- No mantener las instalaciones en condiciones higiénicas adecuadas
- No mantener los vehículos en condiciones higiénicas adecuadas.

ANEXO: Guía de Correcto Almacenaje

1. OBJETO

Asegurar que los suministros que la manera de realizar este proceso se haga de manera que garantice la mayor inocuidad del material.

1. ALCANCE

Este procedimiento es aplicable a todas las actividades que se desarrollan Eduardo Sanz S.L. relacionadas con el acopio y almacenaje de materia prima, producto final, suministros y subproductos que sean susceptibles de incorporar peligros significativos en el producto.

1. CORRECTO ALMACENAJE

3.1 Almacenamiento de Materia Prima y Producto Final:

En primer lugar se identifica la mercancía con el código de trazabilidad correspondiente, como se indica en el PGH-06 de Trazabilidad, y realizarse el Control de entrada establecido por el PGH 13 de Control, Inspección y Ensayo.

1. En las cámaras de refrigeración la temperatura adecuada de conservación será según lo indicado en el PGH-05 Mantenimiento de la cadena de frío. Se ubican por partidas y variedades, dejando espacio suficiente para acceder a cualquiera de los productos, así como para una buena circulación de aire. No se almacenará materia prima junto con producto final. Se debe permanecer el mínimo de tiempo posible las puertas de las cámaras abiertas. Se podrá almacenar producto semi-elaborado con



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



producto final hasta un máximo de 24h procurando realizar el proceso de transporte y colocación con el máximo cuidado posible para evitar posibles derramas o contaminaciones.

El tiempo de almacenamiento de la materia prima, no excederá de los tres meses para aquellos productos que no han sido tratados para larga conservación. Los tiempos máximos de conservación de producto final por variedad vienen indicados en las especificaciones del mismo. El producto final de IV Gama solo se almacenará en la cámara 4 por variedades y palets en las mismas condiciones escritas anteriormente.

El producto final de la línea de fresco no necesitará de almacenamiento en cámara. Se podrá almacenar en la precámara y en la zona de venta hasta un máximo de dos semanas hasta su venta o expedición. Los palets deberán tener cobertura de cartón y no se pegarán a la pared ni a dos alturas.

Si en algún momento se introducen en las cámaras materia prima que no son patatas, la cámara susodicha debe vaciarse completamente de patatas limpiarla y desinfectarla mediante un bote fumígeno de insecticida.

Para más información ver Plano de Correcto Almacenaje.

3.2 Almacenamiento de productos auxiliares, envases y embalajes:

Los productos auxiliares serían aquellos materiales comestibles necesarios para la producción de V Gama. Son productos como: Aceite de oliva, especias, pimentón, perejil... de larga duración que son guardados en el Almacén 1 de la Planta de V Gama.

Estos productos tienen que pasar por un Control de entrada igual que la materia prima y es importante mantenerlos en un lugar limpio donde no puedan ensuciarse ni contaminarse con ninguna sustancia. Es por esta razón por la que se ubicará sobre palet o estantería, en una zona de bajo grado de suciedad por donde no se circule y no sea una zona de paso.

Los envases y embalajes que se utilizan son: sacos, mallas, bobinas, film transparente, bolsas, etiquetas, fleje, cajas y palets.

Previo al almacenamiento se da conformidad a la entrada, para ello los envases y embalajes tendrán que encontrarse correctamente embalados y corresponder la mercancía solicitada en buenas condiciones.

Hay que diferenciar entre los productos para envasado de fresco y IV-V Gama.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



Los productos para envasado de fresco se almacenarán en las estanterías de la Zonas de Almacenaje establecidas en el Plano de Situación. Estos productos pueden ensuciarse al estar en contacto con el polvo desprendido del procesado de la patata, por ello, antes de su uso estos envases se limpiarán mediante aire comprimido.

Los envases para IV-V Gama son más sensible y se almacenarán apartados del polvo y con un embalaje doble para evitar su contaminación. Se almacenaren en el Almacén 2 situado sobre la Cámara 5.

Será necesario prestar especial atención a los materiales de embalaje que están en contacto directo con la materia: saco o malla, bobina y bolsas; estos materiales deben ser aptos para uso alimentario y disponer de su correspondiente certificado de migración y conformidad.

Para más información ver Plano de Correcto Almacenaje.

3.3 Almacenamiento de productos químicos (limpiadores, plaguicidas, hipoclorito sódico, lubricantes de maquinaria,...) y aditivos (ácido ascórbico,...)

Previo al almacenamiento se da conformidad a la entrada, para ello tendrán que encontrarse correctamente embalados y corresponder la mercancía solicitada en buenas condiciones. Deben de encontrarse correctamente etiquetados facilitando su identificación.

Deben ser almacenados de forma separada (Z.A. de Productos Químicos o en el Taller de Mantenimiento), en sus envases originales que deberán de conservar en todo momento la etiqueta del fabricante evitando que pueda haber confusión en el contenido de los envases.

Los productos químicos de uso frecuente y con más peligro se almacenarán en la Zona de Almacenaje de Productos Químicos en una habitación separada y aislada con un drenaje para los posibles vertidos. Su transporte se realizará solo previo comienzo de la producción o al termino de ella para que no exista posible cruzamiento de contaminantes. Se almacenarán temporalmente en los armarios de almacenaje de las líneas hasta su uso, si no se agotan se devolverán la Z.A. de Productos Químicos y comenzará de nuevo el ciclo. Si es necesario el uso de estos productos químicos en pleno proceso de producción su transporte se realizará con extremo cuidado y por personal con carnet de Aplicador de Plaguicidas y Biocidas.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



Los aditivos se almacenarán en el Almacén 2, en sus envases originales que deberán de conservar en todo momento la etiqueta del fabricante evitando que pueda haber confusión en el contenido de los envases.

Los aditivos se segregaran mediante cajones cerrados para separarlos del resto de los materiales. Su transporte se realizará solo previo comienzo de la producción o al termino de ella para que no exista posible cruzamiento de contaminantes. Se almacenarán temporalmente en los armarios de almacenaje de las líneas hasta su uso, si no se agotan se devolverán al Almacén 2 y comenzará de nuevo el ciclo. Si es necesario el uso de estos productos químicos en pleno proceso de producción su transporte se realizará con extremo cuidado y por personal con carnet de Aplicador de Plaguicidas y Biocidas.

Todo producto químico o utilizado utilizado debe ser de una empresa con N° RGS y tener Ficha Técnica y Ficha de Seguridad.

Para más información ver Plano de Correcto Almacenaje.

3.4 Almacenamiento de subproductos y residuos producidos en las líneas.

Existen diferentes tipos de residuos generados en la empresa que se acumulan en los lugares especiales designados para su almacenamiento.

200301 Residuos Municipales: Mezcla de residuos municipales (restos del embalaje de productos y gestión administrativa, plásticos, papel y cartón). Son residuos generados en la gestión diaria de la planta. Son papel de la gestión administrativa diaria y los restos del embalaje de los productos: plásticos y cartones. Todo ello se introduce en los contenedores municipales para la gestión diaria por parte de Inagra, S.A.

200125 Residuos Municipales: Aceites y grasas comestibles. Como parte de la gestión de la calidad diaria en Eduardo Sanz, S.L., se producen frituras de patata para comprobar la calidad culinaria de los productos. El aceite usado en estas frituras se introduce en el bidón de aceite usado proporcionado por la empresa Reciclados La Estrella, S.L. ubicado en el Laboratorio. Anualmente el bidón es cambiado y retirado el aceite usado.

020304 Residuos de la preparación y elaboración de frutas, hortalizas...: Materiales inadecuados para el consumo o la elaboración. Como parte de la producción diaria en Eduardo Sanz, S.L. se producen residuos de patatas no conformes, podridas y restos del pelado de la patata. Este residuo es acumulado en la Cámara de Subproductos en



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



cajones y big-bag hasta ser retirado mensualmente por la empresa gestora Detugra Multiservicios, S.L.U. y tratado y gestionado por ella.

190805 Residuos de las instalaciones para el tratamiento aguas residuales: Lodos del tratamiento de aguas residuales. Los procesos para la depuración de aguas generan lodos, tierras y barros. Los barros y tierras del proceso de decantado y desarenado son guardados en un contenedor y en big-bag para su posterior retirada mensual. Los lodos de la gestión de depuración de agua mediante reactor biológico son acumulados en el tanque sumergido hasta su retirada mensual mediante camión succionador. Todos estos residuos son gestionados por Detugra Multiservicios, S.L.U.

080318 Residuos del uso de tintas: Tóner de impresión. Los tóner y cartuchos de tinta de las impresoras se guardan en el archivo de la empresa, y semestralmente se retiran mediante la empresa Grupo Core para su revalorización.

150110 Residuos de Envases: Envases de biocidas y desinfectantes. Son considerados por la legislación residuos peligrosos y por lo tanto, la empresa Eduardo Sanz S.L. realiza una solicitud de pequeño productor de residuos peligrosos. Estos residuos vacíos se acumulan en el almacén en alto, en un big-bag indicado con la etiqueta de residuo peligroso. Se acumula hasta un tiempo máximo de 6 meses y después son retirados por una empresa gestora y transportadora autorizada para su gestión. Esta empresa Detugra Multiservicios, S.L.U.

Para más información ver Plano de Correcto Almacenaje.

4. VIGILANCIA Y ACCIONES CORRECTORAS:

Las personas receptoras de la mercancía deben vigilar en cada entrada que la mercancía está acorde a lo especificado en el presente documento y a la documentación con la que se acompaña; de modo que en caso de detectar alguna incidencia será comunicada al Gerente.

La evaluación de proveedores correrá a cargo del Responsable de Calidad y el almacenamiento adecuado de los suministros será responsabilidad del Encargado de Planta y de los responsables de la Líneas de IV y V Gama y Fresco de los suministros, residuos y productos específicos de sus Líneas.

Las acciones correctoras establecidas ante una No Conformidad se establecerán en función de la Causa que la provocó y podrá determinar una devolución/desecho de la mercancía cuando esta suponga un posible riesgo para la seguridad del producto final, pudiendo incluso desencadenar la baja del proveedor en el listado de proveedores homologados.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



III. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA, ACCIONES CORRECTORAS Y PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN

III. a. Acciones de vigilancia y frecuencia

Dado el bajo riesgo estimado, el responsable de la vigilancia, vigila las prácticas correctas de los manipuladores diariamente.

De forma continua comprobará que se siguen las pautas descritas en las buenas prácticas de manejo y manipulación, y que todo el personal conoce el sistema de autocontrol, al menos en lo que le atañe.

Trimestralmente se realizará un análisis microbiológico de las manos de los manipuladores para certificar la correcta higiene del personal. Ver el Plan de Análisis y Muestreos FPGH-01 para observar el procedimiento de los mismos.

III. b. Responsable de acciones de vigilancia

Responsable de Línea de Fresco

Responsable de IV y V Gama

III. c. Medidas correctoras

- Evaluación de la gravedad de la incidencia cometida por el manipulador. Si es necesario, se avisa al responsable de la formación de la empresa para que imparta una charla al manipulador que no esté actuando correctamente.
- En su caso, exigir las responsabilidades oportunas a docentes o trabajadores hasta hacer que se ejecute convenientemente el Plan de formación.
- Si se ha obtenido resultado negativo en los resultados de los análisis se procederá a la nueva formación
- Si se ha visto alterado el producto por el manipulador:
 - O bien se reprocesa si es posible
 - O bien se elimina

III. d. Responsable de acciones de medidas correctoras

Eduardo Sanz Gil

Responsable de calidad

Encargado de planta

Responsable de Línea de Fresco

Responsable de IV y V Gama

III. e. Frecuencia de las acciones correctoras



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com



Cuando se detectan incidencias desfavorables se actuará según lo descrito en el plan afectado.

IV. REVISIÓN DEL PLAN.

Mensualmente, se evaluará la capacidad del plan para cumplir las medidas higiénicas que se establecen en el mismo y la eficiencia de las mismas. Este se realizará mediante el Check-List de Verificación del Sistema que será responsabilidad del Responsable de Calidad de Eduardo Sanz S.L. Las NC detectadas pasarán a cumplimentarse mediante lo descrito en el PG-05 de NC, Reclamaciones y Producto no Inocuo.

Anualmente, se revisará el plan por parte del Equipo de Inocuidad de Eduardo Sanz S.L. y se realizará un análisis exhaustivo del mismo buscando posibles fallos y mejoras en el mismo. Esta Revisión por la Dirección forma parte del Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos de Eduardo Sanz S.L. como parte del análisis y mejora del mismo.

Registros de Aplicación a PGH 8:

- Listado de Proveedores Aprobados (FPGH-02)
- Compromiso de Buenas Prácticas de Fabricación (MR-08)
- Registros de Vigilancia y Limpieza (MR-02.A.B.C)
- Certificaciones de conformidad de proveedores.
- Fichas técnicas de los productos.
- Fichas de seguridad de los productos
- Registro sanitarios de Proveedores
- Registros de Recepción de Materia Prima (MR-10.D).
- Albaranes/Facturas de compras.
- Plano de Planta e Instalaciones
- Check-List de Verificación del Sistema

Los registros se guardan durante un periodo de dos años.



Ctra. Granada-Córdoba Km. 431,
pdo. Correos 2079
18080 Granada (Mercagranada)
Tel: 958281661 Fax: 958804351
Email: patatas@eduardosanz.com
Página web: www.eduardosanz.com