

PGH-06.- PLAN DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS

SISTEMA DE AUTOCONTROL

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA

Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 1



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

Código:	6hWMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	1/10



ÍNDICE

PGH-06 PLAN DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS.....	3
6.1.- OBJETIVO DEL PLAN.....	3
6.2.- ALCANCE.....	3
6.3.- RESPONSABLES DEL PLAN.....	3
6.4.- PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.....	4
6.1.1 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS EN COCINA.....	4
6.1.2 RECEPCIÓN DE OTROS PRODUCTOS (CUBIERTOS, VASOS, BOLES, BANDEJAS, ETC.)	5
6.1.3 TRAZABILIDAD INTERNA. CONTROL DE LA PRODUCCIÓN.....	6
6.1.4 TRAZABILIDAD DE SALIDA. CONTROL DEL DESTINO DE LOS PRODUCTOS.....	6
6.5.- PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA.....	7
6.6.- MEDIDAS CORRECTORAS.....	7
6.7.- VERIFICACIÓN.....	8
6.8.- SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.....	8
6.1.5 REGISTROS	9

Código:	6hwMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	2/10	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	3/10



PGH-06 PLAN DE TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS

1.1 OBJETIVO DEL PLAN.

Se entiende por trazabilidad la capacidad de localizar y hacer el seguimiento de un producto alimenticio a lo largo de todo su proceso de producción y distribución mediante el establecimiento de un sistema de identificación. Esto implica establecer una relación inequívoca entre las materias primas y su origen, el proceso de elaboración y distribución del producto final.

El objeto por tanto de este Plan General de Higiene es definir los criterios empleados por el Área de Cocina del Hospital Punta de Europa para el seguimiento de las materias primas, desde su llegada, durante su incorporación a los procesos y productos terminados, hasta la ubicación y destino dado a los mismos. Este seguimiento debe ser posible también en sentido contrario, es decir, a través de la documentación generada sobre los consumos (alimentos ingeridos por pacientes) y de los platos testigos poder llegar hasta las materias primas de origen. De esta manera sería posible, por tanto, en caso de detección de incidencia sanitaria, localizar el producto “inseguro” de un modo rápido y eficaz, para evitar que se consuma o para proceder a su bloqueo y/o retirada.

Dada la naturaleza de los productos elaborados (platos), de consumo inmediato, no es necesario establecer su identificación de lote más allá de la fecha de elaboración y emplatado.

1.2 ALCANCE.

Se incluyen bajo el alcance del presente plan general de higiene a todas las acciones y dependencias de cocina en las cuales se realizan tareas asociadas a la identificación de los productos manipulados en las instalaciones de cocina (ya sean gestionadas por el proveedor de víveres o por personal propio de cocina, cada uno en su ámbito de responsabilidad) como base para reconstruir la trazabilidad de las dietas incluidas en los menús ofrecidos a usuarios del Hospital en todas sus ingestas (desayuno, almuerzo, merienda y cena).

1.3 RESPONSABLES DEL PLAN.

El responsable del seguimiento y cumplimiento de éste Plan son los cocineros referentes nombrados en cada turno y en ausencia del ellos el cocinero con mayor antigüedad que se encuentre trabajando en el turno correspondiente, siempre en coordinación con el responsable del proveedor de víveres en su ámbito de actuación.

Los responsables de la ejecución de las tareas están descritos en el siguiente apartado.

Código:	6hWMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	4/10	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

1.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.

Para asegurar un buen sistema de trazabilidad, la cocina del Hospital realiza una serie de controles durante todos los procesos implicados:

- Trazabilidad de entrada: Control de entradas de materias primas y suministros mediante un Registro de Entradas.
- Recepción de alimentos por el Proveedor de Víveres.

La recepción de estos productos será realizada por el proveedor de víveres bajo los criterios establecidos por el Bromatólogo de la provincia, por el pliego de prescripciones técnicas y por la legislación vigente, para comprobar que los alimentos recibidos:

- Se corresponden con los solicitados
- Responden a las cantidades especificadas
- Disponen de la calidad definida en el pliego de prescripciones técnicas
- Son inocuos, garantizando en el caso de productos perecederos las condiciones de frío según la legislación higiénico sanitaria vigente y consensuadas con el proveedor en cuestión.

Esta inspección queda registrada por el proveedor de víveres durante la recepción del producto en el registro de control de entregas, que incluye toda la información de cada entrega: producto, proveedor, fecha de recepción, lote del producto (en caso de no disponerse se le da un lote específico antes de su paso a almacén), fecha de caducidad y/o consumo preferente y temperatura en la recepción. Cuando por la inspección realizada se sospeche de la falta de calidad y/o inocuidad de un producto, se informará inmediatamente al cocinero referente de autocontrol del turno correspondiente, gestionando la incidencia con el proveedor (incluyendo su devolución parcial o completa) y en caso necesario levantando la correspondiente no conformidad según define el procedimiento PG02. En el registro de control de entradas se dispone de este modo de toda la información asociada a la recepción de alimentos.

1.4.1 Recepción de Alimentos en Cocina

La recepción de estos productos será realizada por el cocinero del turno asignado bajo los criterios establecidos por el Bromatólogo de la provincia y según lo descrito en la documentación del sistema de Autocontrol definido, el cual comprueba:

1. Que los alimentos solicitados se corresponden con los recibidos.
2. Que las cantidades especificadas en dicho listado coinciden con las recibidas.
3. Que la calidad de los productos se ajusta a las especificadas.
4. Que están adecuadamente identificados.

Código:	6hWMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 5/10	

Cuando por la inspección realizada se sospeche de la falta de calidad de un producto, se informará inmediatamente al cocinero referente del turno, levantando un parte de incidencias según contempla procedimiento correspondiente.

El cocinero que realiza la recepción de los alimentos entregados por el proveedor informará de la correcta adecuación de los productos recibidos al cocinero de referencia del turno, el cual dejará evidencia de la inspección realizada y de la aceptación de la mercancía firmando el vale o albarán de entrada o listado correspondiente que también será firmado por el proveedor de víveres.

Para garantizar la trazabilidad de dichas materias primas en cuanto a su uso para la preparación de las diferentes dietas a elaborar e indicadas en el pedido al proveedor, tenemos en cuenta que:

- Los pedidos son realizados para las necesidades diarias de servicios de desayuno, almuerzo, merienda y cena. De esta forma todas las materias primas recepcionadas tienen un uso previsto para el mismo día en que se reciben.
- Las materias primas recepcionadas son identificadas por su número de lote interno correspondiente a la fecha de recepción en el hospital, de forma que en la gran mayoría de los casos el inicio y fin de lote va a ser el propio día de recepción, dejando registro de ello en el albarán/listado de entrada de materia prima.
- Debido a posibles variaciones en cuanto a número de pacientes (altas o ingresos no previstos) puede ocurrir, en algún caso, que un lote de productos no sea consumido el mismo día de recepción. En estos casos se identifica el producto excedente con su número de lote (día de recepción en el hospital) bien mediante una etiqueta sobre el producto o bien mediante la colocación en la estantería correspondiente a dicho día de recepción.

De esta forma garantizamos la trazabilidad de las materias primas usadas en la preparación de dietas ya que conocemos para cada una de ellas el / los días que fueron consumidas.

1.4.2 Recepción de otros productos (cubiertos, vasos, boles, bandejas, etc.)

En el caso de productos codificados y no codificados, la recepción será supervisada por la TSA que comprobará que lo solicitado coincide cualitativamente y cuantitativamente con lo recibido, además de encontrarse en perfectas condiciones de uso. En caso de incidencias, se informará a la TSA para que determine qué acciones tomar sobre éstos cumplimentando en su caso incidencia según el procedimiento PG02. Quedará constancia de los lotes de estos productos (cuando así figuren sobre el producto o en el albarán de entrada de los mismos) en listado de entradas y salidas de dicho producto que se ubicará en el propio almacenillo de cocina o en su defecto sobre el propio pedido/albarán que acompaña a la mercancía recibida.

Código:	6hwMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 6/10	

1.4.3 Trazabilidad Interna. Control de la Producción.

La identificación de las materias primas/materiales, así como de los procesos de restauración realizados a través de sus correspondientes registros, permite correlacionar los elementos que intervienen en el servicio prestado, así como conocer el historial de cada dieta servida a partir de los registros relativos a la misma (trazabilidad). Quedan a continuación resumidos los datos de interés referentes a identificación de productos y procesos, durante la producción alimentaria:

- La entidad subcontratista “da de baja” de sus almacenes aquellos alimentos que entrega a cocina para su producción diaria.
- Los alimentos que se reciben vienen identificados con etiquetas sobre sus envases y/o embalajes (en los casos en los que la identificación venga en el embalaje original, se debe conservar esta).
- El personal de cocina mantiene identificado con etiquetas los alimentos preparados de consumo no inmediato, los alimentos en envases abiertos (fecha de apertura) y los alimentos descongelados en caso de consumo no inmediato (fecha de descongelación).
- Cocina lleva un registro diario de la entrega de materias primas desde almacén para su preparación y/o elaboración inmediata (incluye número de lote y cantidad servida según listado del proveedor de víveres).
- Dietética identifica a diario en cocina el número total de platos a preparar, incluyendo el servicio, plato y tipología de dietas.
- Las características técnicas de los productos han sido establecidas por los responsables de Bromatología y Hostelería en la ficha técnica de cada producto (Catálogo de Alimentos), donde se recoge la información sobre la elaboración de cada plato.
- En la cabecera de emplatado se identifican las bandejas que van a ser entregadas a paciente (etiquetas).

1.4.4 Trazabilidad de Salida. Control del destino de los productos.

- La identificación que acompaña a nuestro producto (bandeja) hasta su entrega al paciente, es como ya ha sido mencionado en el apartado anterior la etiqueta, que recoge:
 - El número de cama
 - Nombre del paciente
 - Dieta
 - Composición de la dieta
 - Ingesta
 - Fecha.
- Los carros donde son distribuidas las bandejas son identificados por las etiquetas de las bandejas que contiene.

Código:	6hWMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	7/10



- A diario Dietética registra en la aplicación informática las dietas suministradas donde se registra la composición de la dieta que se pone a cada paciente con su nombre y número de cama. Esta información facilita el análisis (información de origen) en caso de incidencia en el servicio prestado.
- El proveedor de Víveres incluye en los pedidos de “extras” solicitados por cada planta (agua, zumos, yogures, infusiones, etc.) los lotes/fecha de caducidad entregados, quedando archivados como registro.
- En cumplimiento de la legislación vigente, se guardarán los Platos testigos de almuerzo y cena (equivalente a una ración individual). Esta comida se conservará en congelación, identificadas y fechadas, durante al menos dos días y sirven para facilitar en caso necesario, la realización de estudios epidemiológicos.

1.5 Procedimiento de vigilancia.

La vigilancia del presente Plan General de Higiene es realizada por los cocineros de referencia y la TSA del turno asignado, mediante la comprobación de la adecuada cumplimentación de los registros de recepción, elaboración, distribución y trazabilidad:

- Comprobación de las actividades de recepción de materias primas.
- Comprobación de los menús elaborados, así como las materias primas usadas para ello, a través de los registros entregados a final del día.
- Registro informático de las dietas de los pacientes del Hospital.
- Comprobación “in situ” de la identificación adecuada de los alimentos y de la toma de muestra del plato testigo, así como de su conservación en condiciones adecuadas.

En caso de incidencias queda recogido en el registro de incidencias según PG 02.

1.6 Medidas Correctoras.

Cuando en cualquier momento se dé lugar a un fallo en la trazabilidad de los productos recepcionados, elaboración de menús o entrega de los platos elaborados a los pacientes, dicha incidencia será registrada como una No Conformidad de acuerdo con el procedimiento PG02.

Las acciones a llevar a cabo dependerán de la incidencia de trazabilidad, no obstante, estas acciones pudieran ser:

- Informar al personal implicado en el error de trazabilidad sobre la importancia de registrar correctamente todos los datos de manera que evidencian la identificación de los productos manipulados.
- Comunicar al proveedor la importancia de identificar el origen, lotes, etc. de la materia prima suministrada.

Código:	6hwMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 8/10	

- Revisión de la sistemática de identificación de dietas/paciente en el Servicio de dietética.
- Proveedor que no aporta lotes homogéneos: será informado de la necesidad de hacerlo.
- Productos elaborados mal etiquetados: se etiquetarán debidamente
- Ausencia de platos testigo: se realizará este seguimiento ya que es muy importante en caso de intoxicación conocer la trazabilidad e identificar este alimento.

1.7 Verificación

Finalizado el diseño del presente Plan y conocida las funciones e instrucciones de trabajo por las personas que intervendrán en él, se establece un periodo de 30 días para su implantación. Finalizado dicho periodo se realiza verificación interna en un plazo no superior a 15 días en donde se comprueba que los procedimientos, documentos y su archivo son acorde al diseño de Plan (a modo de validación).

En el caso de observar no conformidades referidas al diseño del Plan, este será modificado.

En el caso de conformidad la verificación será realizada con periodicidad anual.

De manera general la verificación del presente PGH es realizada mediante la siguiente operativa:

- Verificación “in situ” trimestral de la identificación de alimentos en las diferentes áreas (junto a otros ítems asociados a inocuidad) según defina el Equipo APPCC.
- Realización de simulacros de trazabilidad al menos con carácter anual por el Coordinador de Calidad e Higiene, para garantizar que se cumple lo definido en el plan y por tanto la trazabilidad durante todas sus etapas, es decir:
 - Selecciona una materia prima, comprobando la idoneidad de almacenamiento y en qué platos/ cuándo se ha consumido (“trazabilidad de salida” y “trazabilidad interna”).
 - Selecciona un plato servido a paciente, comprobando que materias primas han entrado a formar parte del mismo (y su control de entrada respecto al pliego de prescripciones técnicas), su elaboración y si se cumplió lo descrito en la ficha técnica de elaboración (“trazabilidad interna” y “trazabilidad hacia atrás”).

1.8 Sistema de archivo de documentación y registro.

Para el archivo de la documentación que compone el Plan de Trazabilidad de producto se procede según el procedimiento general PG01.

El lugar de archivo de esta carpeta se encuentra en las dependencias de cocina y la persona responsable de su custodia y exactitud es el responsable de Cocina.

Código:	6hWMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	9/10



1.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN

1.9.1 ANEXO I FORMATOS.

1. Simulacro de Trazabilidad.
2. Incidencias.
3. Lista de Chequeo.

1.9.2 Registros

1. Registro de Materias Primas Recepcionadas.
2. Registro de Platos Testigo.
3. Registro de Incidencias.
4. Simulacro de trazabilidad.
5. Listas de Chequeo cumplimentadas.

Código:	6hwMS029PFIRMAaiohiDRoLmpBsSyu	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	10/10

