

# PGH07.- PLAN FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

## SISTEMA DE AUTOCONTROL

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA  
Área de Gestión Sanitaria del  
Campo de Gibraltar Oeste

Edición: 2



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD  
Consejería de Salud y Familias

<b>Código:</b>	6hWMS815PFIRMAyCdf/WMJblakINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021	
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	<b>Página</b>	1/17	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			

<b>Código:</b>	6hWMS815PFIRMAyCdf/WMJblaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	2/17



# PGH07.- PLAN FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

<b>Código:</b>	6hWMS815PFIRMAyCdf/WMJblAKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021	
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>		<b>Página</b> 3/17	

<b>Código:</b>	6hWMS815PFIRMAyCdf/WMJblaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	4/17



## ÍNDICE

<b>PGH07.- PLAN FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS .....</b>	<b>3</b>
<b>7.1 OBJETIVOS DEL PLAN .....</b>	<b>3</b>
<b>7.2 ALCANCE.....</b>	<b>3</b>
<b>7.3 RESPONSABLE DEL PLAN.....</b>	<b>3</b>
<b>7.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN .....</b>	<b>4</b>
7.4.1 PLANIFICACIÓN Y REALIZACIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS.....	4
7.4.2 CONTENIDO DE LAS ACCIONES FORMATIVAS. ....	6
7.4.3 EVALUACIÓN DE ACTIVIDADES FORMATIVAS. ....	7
7.4.4 REQUISITOS DE PUESTOS Y FUNCIONES DEL PERSONAL DE COCINA. ....	8
7.4.4.1 Técnico Superior de Alojamiento (TSA).....	8
7.4.4.2 Jefes de Cocina:.....	9
7.4.4.3 Cocineros:.....	10
7.4.4.4 Pinches de producción: .....	10
7.4.4.5 Pinches de distribución: .....	10
7.4.4.6 Coordinador de Calidad e Higiene: .....	10
7.4.4.7 Técnicos superiores en nutrición y dietética: .....	11
<b>7.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA. ....</b>	<b>11</b>
<b>7.6 MEDIDAS CORRECTORAS .....</b>	<b>11</b>
<b>7.7 VERIFICACIÓN. ....</b>	<b>12</b>
<b>7.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO. ....</b>	<b>12</b>
<b>7.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN.....</b>	<b>13</b>
7.9.1 ANEXO I FORMATOS.....	13
7.9.2 REGISTROS.....	13

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021	
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	<b>Página</b>	5/17	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			

<b>Código:</b>	6hWMS815PFIRMAyCdf/WMJblaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	6/17



## PGH07.- PLAN FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

### 7.1 OBJETIVOS DEL PLAN

El Objeto de este Plan General de Higiene es garantizar que todo el personal de la cocina del Hospital Punta de Europa, que tienen un contacto directo con los alimentos, reciba una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral (buenas prácticas de manipulación, procedimientos operativos, normas de higiene personal y sistema de autocontrol APPCC) de manera que posibilite unas correctas prácticas de higiene y manipulación de alimentos y que asegure la inocuidad de los productos y servicios prestados a los pacientes y usuarios del Hospital.

El Hospital Punta de Europa, realiza la actividad de restauración colectiva, elaborando las comidas necesarias para la alimentación de los pacientes ingresados y acompañantes (en su caso), en los diferentes Centros Hospitalarios que lo integran (Hospital General y Hospital Cruz Roja -Centro de Día).

### 7.2 ALCANCE

Para el desarrollo de dicha actividad dispone de una cocina ubicada en el Hospital Punta de Europa.

El personal de Cocina tiene dependencia directa de la Subdirección Económico Administrativa y de Servicios Generales (SD EA y SSGG) estando compuesta la plantilla por las siguientes categorías:

- Técnicos Superiores de Alojamiento (Gobernantas).
- Cocineros.
- Dietista.
- Pinches (Recepción, Lavado, Preparación, Distribución).

### 7.3 RESPONSABLE DEL PLAN.

El responsable de que se cumpla el Plan de Formación diseñado para el personal de cocina es el Subdirector EA y SSGG.

Los responsables de las actividades de ejecución serán nombrados en función de la acción formativa (formación/información/sensibilización) y en base a las necesidades y capacidades por parte del responsable del Plan, siendo gestionado por la Unidad de Gestión del Conocimiento.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	7/17



El proveedor de víveres será corresponsable de la formación del personal de cocina en los términos y contenidos que se estipule por la Dirección de los Centros como determina el apartado 2.2.2 del Pliego de Prescripciones Técnicas

El coordinador de Calidad e Higiene, así como la TSA según se especifica en el documento serán los encargados de realizar la vigilancia de las diferentes tareas asignadas siendo la propia Subdirección la encargada de verificar según lo establecido que las diferentes actuaciones se desarrollan de la mejor manera posible.

## 7.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

### 7.4.1 Planificación y realización de actividades formativas.

La formación se realiza directamente en la mayor parte de las ocasiones por personal del propio Centro y proveedor de víveres, ya sea a través de aquellos profesionales que por su experiencia y conocimiento estén capacitados para ello (TSA, Cocineros, Dietistas..) según el tipo de actividad formativa o bien por el puesto que ocupa (Coordinador de Calidad e Higiene). Siendo necesario transmitir las necesidades detectadas a la Unidad de Gestión del Conocimiento que será en última instancia la que planificará aquellas actuaciones que formalmente sean de sus responsabilidades.

La Unidad de Gestión del Conocimiento será la responsable de, en base a las necesidades transmitidas por cocina, diseñar y/o gestionar su impartición bajo la supervisión de la **Subdirección EA y SSGG** que verificará que todo el personal ha recibido la formación adecuada, a partir del seguimiento de las buenas prácticas de higiene de los manipuladores y que ésta ha sido actualizada con los conocimientos necesarios.

De forma general la Formación pretende conseguir unas correctas prácticas de higiene y manipulación de los alimentos, contribuyendo de este modo a proteger la salud y seguridad de los pacientes y usuarios. De forma específica los Objetivos que esta formación persigue, de acuerdo a la legislación higiénica sanitaria vigente, es que los manipuladores:

- **Conozcan y apliquen las correctas prácticas de higiene alimentaria** y los métodos de vigilancia, registros y acciones correctoras que se decidan como resultado de la aplicación del Sistema de **autocontrol APPCC**.
- **Asuman la responsabilidad** que entraña la manipulación de alimentos, como actividad que puede suponer un riesgo para la salud de los consumidores, tomando de este modo conciencia de la importancia de esta formación para garantizar la seguridad alimentaria y de la necesidad de realizar un **reciclaje continuo**.
- **Valorar las buenas prácticas de manipulación e higiene** como un factor positivo para garantizar la seguridad alimentaria.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	8/17



El Plan de formación persigue por tanto realizar la formación de los manipuladores de forma que conozcan y apliquen:

- Las medidas generales de higiene.
- Los procesos correctos relacionados con las actividades alimentarias.
- Los métodos de vigilancia, registro y acciones correctoras que se decidan como resultado de la aplicación del Sistema de Autocontrol.

La formación se basa en la asistencia periódica de los profesionales de la cocina del Hospital Punta de Europa a **sesiones de formación en higiene y seguridad alimentaria** como manipuladores de alimentos, las cuales se estructuran de forma planificada en función del objetivo que persigue, tal como se recoge a continuación:

**a) Formación inicial básica (1-2 horas)**

- Objetivo:
  - Dar las nociones básicas de higiene alimentaria.
  - Dar información básica sobre la Organización del Servicio de hostelería, del sistema APPCC y del puesto al que se incorpora.
- Colectivo: Personal de nueva incorporación (ya sean contratos eventuales o de larga duración).
- Frecuencia: Cada incorporación.

**b) Formación General Manipuladores de Alimentos (4 horas)**

- Objetivo:
  - Dar la formación al personal Manipulador, según los contenidos recogidos en la legislación vigente y documentación aplicable
- Colectivo: Todos los Manipuladores de Alimentos (personal estable)
- Frecuencia: Al menos cada tres años

**c) Formación Continua en Higiene Alimentaria (1-2 horas)**

- Objetivo:
  - Recordar los conceptos básicos de higiene alimentaria.
  - Reforzar aquellas cuestiones claves relacionadas con higiene alimentaria según la información resultante de la revisión/ validación del sistema APPCC (incidir en aquellos aspectos que fallan en la implantación práctica)
  - Informar sobre novedades legislativas y/o cambios introducidos a la operativa (sistemática, equipos, productos, etc.)
- Colectivo: Todo el personal según su ámbito de actuación: recepción, cocina, distribución y lavado.
- Frecuencia: Al menos anual (tras la revisión/ validación del sistema) y eminentemente práctica (a través de talleres, por ejemplo).

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	9/17



El Personal docente responsable, con al menos **15 días de antelación** a la impartición de cada sesión, entregará al Coordinador del Sistema de Autocontrol **calendario propuesto** de las sesiones formativas, considerando que el número **máximo de alumnos por grupo será de 30**, para lograr una adecuada participación en el mismo. Si bien estas sesiones formativas son presenciales, en el caso de la Formación inicial básica, podrá realizarse de forma on-line, para posteriormente realizar una visita informativa y orientativa a las dependencias de cocina con su responsable inmediato y una sesión de consulta de dudas y refuerzo con el Personal docente.

#### 7.4.2 Contenido de las acciones formativas.

Según acción formativa (a, b ó c), los contenidos que de manera orientativa tendrá cada acción quedan a continuación descritos:

- a) El contenido de la **formación inicial básica** en higiene alimentaria, constará de los siguientes contenidos:
  1. Organización básica de Cocina (organigrama, mapa de procesos, contactos).
  2. Sistema de autocontrol APPCC disponible.
  3. Normas generales de higiene.
  4. Las buenas prácticas de higiene (BPM) y otra documentación aplicable al puesto al que se incorpora, incidiendo en las prácticas correctas e incorrectas.
- b) El contenido del curso “Formación General de Manipulador de Alimentos” incluye los requisitos especificados en la legislación vigente, que se relacionan a continuación.
  1. Legislación alimentaria básica.
  2. Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos y/o de su manipulación.
  3. Concepto de enfermedad de transmisión alimentaria o toxiinfección alimentaria y sus brotes.
  4. Principales causas de contaminación de los alimentos y tipos de contaminantes.
  5. Origen y transmisión de los contaminantes en los alimentos y condiciones que favorecen su desarrollo.
  6. Principales causas que contribuyen a la aparición de brotes de enfermedades de transmisión alimentaria.
  7. Papel de los manipuladores como responsables de la prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.
  8. Medidas básicas para la prevención de la contaminación o de la proliferación de esta en los alimentos:
    - Higiene personal.
    - Prácticas correctas e incorrectas.
    - Limpieza y desinfección: concepto y buenas prácticas.
    - Desinsectación y desratización.
    - Higiene de locales y equipos.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	10/17



- Conservación de alimentos: refrigeración y otros métodos.
  - Prácticas peligrosas en la manipulación de los alimentos.
9. Responsabilidad del manipulador en su puesto de trabajo. Responsabilidad de la empresa en cuanto a la prevención de enfermedades de transmisión por los alimentos.
  10. Sistema de Autocontrol.
  11. Planes Generales de Higiene.
  12. Plan APPCC.
  13. Peligros especiales por la naturaleza del tipo de Organización y Actividad.
  14. Sistemas de Gestión de Calidad (ISO 9001) e Inocuidad Alimentaria (ISO 22000)
- c) El contenido de la formación continua en higiene alimentaria, se organizará de forma que se garantice que su contenido esté relacionado específicamente con el ámbito de actuación del personal. Podrá organizarse a través de talleres prácticos, coordinados por un responsable de cocina (cocinero/TSA) en relación a temas eminentemente prácticos. Si bien el contenido definitivo en cada sesión se concretará según la información resultante del sistema de gestión de inocuidad, de forma general se tratarán los siguientes temas:
1. Las buenas prácticas de higiene (BPM) y otra documentación aplicable definida en el propio Sistema de gestión de inocuidad, de forma que se analicen cambios introducidos y posibles defectos de implantación.
  2. Información relevante sobre resultados derivados de la no aplicación de las buenas prácticas de higiene (reclamaciones, incidencias, no conformidades detectadas en auditoría o inspecciones, resultados inadecuados en controles analíticos-verificaciones o controles, cuestionarios de satisfacción negativos, etc.).
  3. Posibles novedades que pudieran afectar a la labor diaria, como pueden ser cambios introducidos a los procesos, equipos, organización, productos o instalaciones.
  4. Toda aquella información novedosa resultante de la revisión y validación del sistema de gestión de la inocuidad.

#### 7.4.3 Evaluación de actividades formativas.

La asistencia del personal a las sesiones formativas será controlada mediante registro de asistencia, de forma que en caso de que la no asistencia supere el 10% de la duración total del curso no se podrá dar por válida la actividad formativa.

Para la evaluación de los conocimientos adquiridos tras las sesiones formativas, los alumnos realizarán al finalizar cada sesión un test relacionado directamente con la información proporcionada en cada sesión (no será necesario en caso de la formación continua ni la inicial básica). El Responsable de la formación analizará los resultados obtenidos por los test en cada

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	11/17



sesión, para valorar en su caso la necesidad de repetir la sesión formativa (para el total de alumnos o para algunos casos) o reforzar aquellos aspectos con peor evaluación.

Al margen de la realización de estos test, la evaluación a medio plazo de la eficacia de las sesiones formativas se medirá a partir de la observación directa de los alumnos, valorando “in situ” si han adquirido las habilidades y actitudes correctas para la manipulación de alimentos, mediante la verificación a través de las “check list de verificación” del sistema APPCC y según los procesos de recepción-preparación, cocina, distribución y lavado.

Anualmente el Coordinador de Calidad e Higiene alimentaria elaborará una Memoria de las actividades formativas (que será puesta en conocimiento de la Subdirección durante la Revisión del Sistema con carácter anual), donde incluirá de forma resumida los datos de las sesiones impartidas (lugar, fechas, duración, participantes y docentes), la valoración de los alumnos que hacen el curso, así como su valoración personal del desarrollo de las sesiones y del cumplimiento de los objetivos planteados, proponiendo sugerencias y mejoras para las futuras ediciones.

#### 7.4.4 Requisitos de puestos y funciones del personal de cocina.

El personal de cocina del Hospital Punta de Europa entra a formar parte de la organización a través del concurso-oposición correspondiente o bien a través de la bolsa de trabajo temporal. Los requisitos para ocupar los diferentes puestos están establecidos en la normativa que rige los procesos ordinarios de selección y provisión, así como los extraordinarios de consolidación y provisión, y en la normativa que rige el funcionamiento de la Bolsa de empleo temporal.

([http://www.sas.junta-andalucia.es/principal/documentosAcc.asp?pagina=pr\\_seleccion](http://www.sas.junta-andalucia.es/principal/documentosAcc.asp?pagina=pr_seleccion)).

El trabajador deberá acreditar la formación adquirida previamente mediante la presentación del certificado de acreditación, derivado de la asistencia a actividades de formación en anteriores establecimientos alimentarios de comidas preparadas o directamente en actividades de formación de empresas externas.

Las funciones que desempeña este personal una vez que forma parte de Cocina, se encuentran descritas a lo largo de toda la documentación del Sistema de Autocontrol APPCC, si bien se resume a continuación:

##### 7.4.4.1 Técnico Superior de Alojamiento (TSA)

- Ajustar los cuadrantes, asignando los descansos que corresponden y el servicio de cada persona.
- Comprobar a primera hora de cada turno la incorporación del personal y subsanar, en su caso, las incidencias que se puedan producir distribuyendo éste de acuerdo con las necesidades del servicio.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	12/17



- Atender las peticiones de permisos, entrega de bajas, altas u otras incidencias que se produzcan en el turno, comunicándolas al turno siguiente, así como dejando constancia para el control de cuadrantes.
- Supervisar la preparación de la cinta de emplatado comprobando que cuenta con todos los elementos necesarios.
- Comprobar que cada personal cubre su puesto en cinta de emplatado y que se encuentra correctamente uniformada.
- Supervisar el estado de limpieza de todos los carros y utensilios incluida la vajilla, aplicando el sistema de rotación de limpieza de vajilla en lejía, como se tiene establecido.
- Suministrar y vigilar la instalación del detergente y abrillantador en los trenes de lavado.
- Cursar los partes a mantenimiento.
- Entregar en el horario establecido el material de limpieza tanto al personal de cocina.
- Dar entrada en almacén a toda la mercancía.
- Dar salida de almacén a la mercancía diferenciando la destinada al menú de la destinada a extras.
- Formular los pedidos de almacén general de limpieza, vajilla o menaje, así como de cualquier otro material que se precise en el servicio.
- Controlar el consumo de extras y sus posibles desviaciones, tanto los de cocina como los destinados a plantas.
- Vigilar que todas las bandejas distribuidas vuelvan a cocina en el propio turno, evitando que queden en las plantas de un turno para otro.
- Vigilar el estado de limpieza de las zonas de emplatado, lavado, comedor de personal y ascensores de transporte de carros, comunicando a la empresa de limpieza cualquier anomalía que observe.
- Supervisar cualquier otra actividad relacionada con el área, incluida la generación de cuadrantes y gestión de personal.
- Cualquier otra actividad que esté dentro de las funciones propias y que requiera de su atención.

**7.4.4.2 Cocinero referente:**

- Recepción de víveres, comprobando peso y calidad.
- Comprobar que las materias primas recibidas están de acuerdo con las cantidades necesarias para el menú al que corresponden.
- Comprobar si la calidad del producto se ajusta a lo establecido.
- Distribuir los productos necesarios en los diferentes puestos de preparación.
- Indicar a cada cocinero el número de raciones que debe preparar de cada plato.
- Supervisar y dar el Vº Bº a cada uno de los platos antes de pasarlos a distribución en la cinta de emplatado.
- Asignar diariamente los puestos de trabajo del personal de producción.
- Autorizar los permisos de salida del personal en horario de trabajo.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	13/17



- Vigilar la limpieza de toda la zona de producción, así como la de filtros y campanas de extracción de humos, cristales, etc.
- Comunicar cualquier avería al ATS de turno para que curse la petición de reparación a mantenimiento.
- Realizar el recuento diario de dietas cuantificando las necesidades de productos para elaborarlas de acuerdo con los menús y los gramajes establecidos.
- Realizar el pedido a proveedores o proveedor único, de acuerdo con las necesidades del menú.
- Cualquier otra actividad que requiera su atención y esté dentro de las funciones propias de un Jefe de Cocina.

7.4.4.3 *Cocineros:*

- Elaborar los platos que cada día le asigne el Jefe de Cocina.
- Comprobar que las materias primas que le son entregadas están correctas para el número de raciones que debe preparar.
- Supervisar e indicar a los pinches la forma de preparar o limpiar un producto.

7.4.4.4 *Pinches de producción:*

- A las órdenes del Jefe de Cocina o cocinero, realizarán las labores de lavado, pelado o troceado de los alimentos.
- Suministrarán todos los alimentos desde el almacén a las zonas de preparación.
- Atenderán la reposición de alimentos en la cinta de emplatado.
- Realizarán las labores de limpieza de todos los elementos y mobiliario de cocina.

7.4.4.5 *Pinches de distribución:*

- Se encargarán del traslado de las bandejas hasta el área de hospitalización.
- Cubrirán los puestos en la cinta de emplatado.
- Distribuirán los desayunos y meriendas en las áreas de hospitalización.
- Trasladarán los alimentos extras a los servicios que los soliciten.
- Se encargarán del lavado de la vajilla, cubriendo los puestos de los túneles de lavado.

7.4.4.6 *Coordinador de Calidad e Higiene:*

- Asegurar la formación y educación pertinente a los miembros del equipo de inocuidad de los alimentos o equipo APPCC.
- Desarrollar, implantar, mantener y actualizar el Sistema de Higiene Alimentaria "Sistema APPCC", colaborando con la Subdirección para el resto de procesos involucrados en el Sistema de Inocuidad Alimentaria.
- Identificar los peligros y Puntos de Control Crítico.
- Controlar el proceso en el caso de detección de una crisis alimentaria.
- Evaluar y hacer seguimiento a los proveedores de materias primas.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021	
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		<b>Página</b>	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			

- Instalar las soluciones necesarias y verificar que la deficiencia ha sido corregida.
- Informar a la Subdirección sobre la eficacia y adecuación del Sistema de Inocuidad de los Alimentos.
- Controlar las especificaciones técnicas de los productos.
- Controlar los alimentos cocinados, frescos y congelados.

7.4.4.7 *Técnicos superiores en nutrición y dietética:*

- Determinar el contenido de las diferentes dietas.
- Realizar la valoración nutricional de cada una de las dietas que se sirven.
- Establecer la rotación de los menús para cada una de las dietas.
- Supervisar cinta de emplatado.

**7.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA.**

Para el control y vigilancia del presente Plan General de Higiene el Subdirector EA y SSGG:

- a) **Sesiones formativas:** Coordinador de Calidad e Higiene verifica el programa de formación, así como, Informe de asistencia y/o aprovechamiento de los asistentes, dando lugar a la Memoria de Formación de Manipuladores.
- b) **La vigilancia y Control de las Buenas Prácticas de Manipulación:** el Técnico Superior de Alojamiento verifica con la frecuencia indicada por el Equipo APPCC (mínimo trimestral si bien recomendado mensual durante el primer año de implantación), la aplicación de las Buenas Prácticas de manipulación en las diferentes actividades llevadas a cabo en cocina, desde la recepción de la materia hasta la entrega de la bandeja al paciente. Deja registro de ello a través de formato “Check list de Buenas Prácticas de manipulación” elaborado específicamente según cada área.

**7.6 MEDIDAS CORRECTORAS**

En caso de detectar personal manipulador que carece de la formación de manipuladores, la acción correctora sería, a priori, dar una charla informativa según formato “formación inicial básica” e incluirlo en la siguiente formación de manipuladores planificada.

Ante la detección de incumplimientos de las Buenas Prácticas de Manipulación, las acciones correctoras serían:

- **Eliminar cualquier producto** que pudiera haberse visto contaminado (o con sospecha de contaminación).
- **Informar al personal** implicado de la importancia de desarrollar adecuadamente sus actividades de acuerdo a las BPM establecidas. En caso de incurrir un personal numeroso se puede planificar una sesión formativa extraordinaria según formato “formación continuada en higiene alimentaria”.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdF/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	15/17



- **Supervisar** el desarrollo del trabajo del personal implicado durante al menos 15 días.

En caso de repetición de incumplimientos, por poca eficacia de las acciones correctoras implantadas, estos se gestionarán según el procedimiento correspondiente (Gestión de No Conformidades y Acciones Correctoras), a partir de la definición de acciones correctivas directamente dirigidas a la causa origen, que garanticen que se elimina eficazmente la causa que originó esos incumplimientos.

## 7.7 VERIFICACIÓN.

Finalizado el diseño del presente Plan y conocidas 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.

La verificación del presente Plan General de Higiene se hace por la constatación del Subdirector EA y SSGG (a través del Coordinador de Calidad e Higiene) según verificaciones a efectuar del:

- Cumplimiento del plan de formación definido, a partir del registro de las actividades formativas llevadas a cabo, comprobando que cada trabajador dispone de la formación correspondiente a sus necesidades según el puesto desempeñado.
- Resultado de la verificación directa a partir de las check list de verificación, en relación a las incidencias detectadas respecto a las buenas prácticas de manipulación.
- Las incidencias, correcciones y medidas correctivas aplicadas, en relación a la formación del personal.
- Resultado de las inspecciones sanitarias, auditorías internas y externas.

## 7.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.

El archivo de la documentación que compone el Plan General de Higiene descrito, así como sus correspondientes registros quedarán archivados en la Intranet del Hospital (área de cocina), a través la plataforma específica que gestiona el Área de Gestión del Conocimiento, así como en las diferentes áreas implicadas (Gestión del Conocimiento y Cocina –que siempre tendrá copia de aquellos documentos y registros relevantes-) si estuvieran en soporte papel.

Por otra parte, en las dependencias de cocina siempre habrá copia de los documentos y registros relevantes asociados a Formación y la persona responsable de su custodia es la TSA.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/wMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	<b>Página</b>	16/17



## 7.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN

### 7.9.1 ANEXO I FORMATOS

1. Asistencia a Sesiones Formativas.
2. Recepción de BPM del personal.
3. Listas de Chequeo BPM.

### 7.9.2 REGISTROS.

4. Registro de Asistencia.
5. Registro de Recepción de BPM al personal.
6. Memoria de Formación de Manipuladores.
7. Evaluación acciones formativas.
8. Lista de Chequeo BPM.
9. Incidencias.

<b>Código:</b>	6hwMS815PFIRMAyCdf/WMJbLaKINoU	<b>Fecha</b>	26/06/2021	
<b>Firmado Por</b>	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		<b>Página</b>	
<b>Url De Verificación</b>	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>			