

PGH09.- PLAN DE
ELIMINACIÓN DE
SUBPRODUCTOS
ANIMALES Y OTROS
RESIDUOS NO
DESTINADOS AL
CONSUMO HUMANO

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:	6hwMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	1/12
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		




Código:	6hWMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/12



PGH09.- PLAN DE ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y OTROS RESIDUOS NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO



Código:	6hWMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	3/12	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			


Código:	6hWMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/12



ÍNDICE

<u>PGH09.- PLAN DE ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y OTROS RESIDUOS NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO</u>	3
9.1 OBJETIVO DEL PLAN	3
9.2 ALCANCE	3
9.3 RESPONSABLE DEL PLAN	3
9.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.	3
9.4.1 CLASIFICACIÓN Y CATEGORIZACIÓN.	3
9.4.1.1 Residuos Líquidos.....	3
9.4.1.2 Residuos Sólidos.....	4
9.4.2 GESTIÓN DE RESIDUOS.	4
9.4.3 PLANO DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS.	4
9.4.4 RETIRADA DE RESIDUOS.	4
9.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA	5
9.5.1 CONTROLES DIARIOS.....	5
9.5.2 CONTROLES MENSUALES.	5
9.6 ACCIONES CORRECTORAS	5
9.6.1 CONTROLES DIARIOS NO CONFORMES.	6
9.6.2 CONTROLES MENSUALES NO CONFORMES.	6
9.7 VERIFICACIÓN.	7



Código:	6hwMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	5/12	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/12



PGH09.- PLAN DE ELIMINACIÓN DE SUBPRODUCTOS ANIMALES Y OTROS RESIDUOS NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

9.1 OBJETIVO DEL PLAN

El objetivo del Plan es garantizar que los residuos, subproductos y desperdicios que se producen en el servicio de cocina del Hospital se eliminen de forma correcta y diferenciada, y evite contaminaciones que puedan afectar a la inocuidad de los alimentos aquí manipulados.

9.2 ALCANCE

Dependencias de cocina del Hospital Punta Europa

9.3 RESPONSABLE DEL PLAN

El responsable para el Plan de Eliminación de Subproductos y Otros Residuos no destinados al consumo Humano es Cocinero referente/TSA en función de área en la cual se genera los residuos bien es la TSA la responsable en última instancia de la correcta gestión de los mismos.

La TSA del turno correspondiente será encargada de vigilar la correcta retirada de dichos residuos y en su defecto el cocinero de referencia siendo los cocineros y pinches los encargados de realizar adecuadamente la retirada de los mismos según se especifica en el presente documento.


9.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN.

9.4.1 Clasificación y categorización.

9.4.1.1 Residuos Líquidos.

- **Aguas Residuales.** Procedentes del lavado y en su caso desinfección de alimentos y de la limpieza de instalaciones, equipo y utillaje.
Son vertidas a la red general de saneamiento. Se aporta plano de la red de saneamiento que incluye sifones, rejillas de desagüe, colectores, etc., así como su conexión con la red general de saneamiento del hospital y con la red Municipal de alcantarillado (Ver en Plan de Control de Agua).
- **Aceites de Frituras.** Procedentes de frituras de alimentos. Son retirados por una empresa externa.



Código:	6hwMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	7/12	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

9.4.1.2 *Residuos Sólidos.*

- **Orgánicos.** Son restos de origen animal o vegetal procedentes de la elaboración y servicio de comidas preparadas.
- **Inorgánicos.** Lo forman envases de papel, plástico, así como restos del desbastado de loza, bandejas, etc.
Se consideran Residuos Sólidos Urbanos.

9.4.2 **Gestión de Residuos.**

La gestión de residuos de cocina se realiza atendiendo al Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud edición 2007 y para ello se cuenta con la colaboración de empresas externas autorizadas que aportan evidencias (albaranes, documentos e identificación, documentos de control y seguimiento,...) para dicha gestión según queda recogido en el Pliego de Prescripciones Técnicas para la contratación del Servicio de Limpieza del Área de Gestión Sanitaria Campo de Gibraltar y según queda descrito en el procedimiento operativo de gestión de residuos del sistema de gestión ambiental (SIGA SAS).

9.4.3 **Plano de Eliminación de Residuos.**

Se aporta plano de ubicación de contenedores de residuos en donde queda indicado la ubicación de los distintos contenedores para su almacenamiento, circuitos de retiradas, cámara de almacenamiento residuos (cámara de basura).


9.4.4 **Retirada de Residuos.**

Los residuos generados en la cocina del Hospital son depositados de forma diferenciada en los diferentes contenedores ubicados en la cocina.

- **Aceites de Frituras.** La evacuación del aceite de fritura de las freidoras es realizado por pinches de cocina. Para ello colocan recipientes adecuado bajo el sistema de evacuación de la freidora y en él, se vierte el aceite. Posteriormente se traslada a la cámara de almacenamiento de residuos en donde se deposita en el contenedor específico de 25 litros de capacidad hasta su retirada por la empresa externa.
- **Orgánicos.** Son restos de origen animal o vegetal procedentes de la elaboración y servicio de comidas preparadas. Se depositan en contenedores de diferente capacidad provistos en su interior de bolsa de plástico y cerrados con tapa de accionamiento a pedal. Estos se ubican en número suficiente en diferentes zonas de cocina.
- **Inorgánicos.** Lo forman envases de papel, plástico, así como restos del desbastado de loza, bandejas, etc.
Orgánicos e Inorgánicos se consideran Residuos Sólidos Urbanos.



Código:	6hwMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	8/12



La retirada de residuos sólidos (orgánicos e inorgánicos) desde la cocina a la cámara de almacenamiento lo realiza personal de la empresa adjudicataria del servicio de limpieza, como mínimo dos veces al día y siempre que los recipientes que los contienen se encuentren llenos. Las bolsas se cierran antes de su retirada, quedando prohibida ser arrastradas o cualquier otra forma de evacuación que pueda originar un foco de contaminación.

En la cámara de almacenamiento de residuos las bolsas son depositadas en los contenedores de mayor tamaño a la espera de su retirada.

Los residuos orgánicos e inorgánicos son conducidos al compactador existente dentro del perímetro hospitalario donde permanece hasta su retirada.

Los Registros de Salida Residuos o la copia de la documentación que acredite la gestión de los mismos serán entregados a la responsable de gestión de residuos del Hospital.

9.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA

Se establece un sistema de vigilancia que asegura que residuos, subproductos y desperdicios generados en cocina se eliminan de forma correcta y diferenciada evitando que contaminen a los alimentos que se han elaborados

9.5.1 Controles diarios.

La responsable de realizar estos controles es la persona que desempeña el cargo de TSA.

Cuando sea detectada alguna no conformidad se levantará la correspondiente Hoja de Incidencias en donde se anotara la no conformidad junto a la medida correctora empleadas.


9.5.2 Controles mensuales.

El responsable de este control (TSA) realiza una revisión de la documentación generada en los controles realizados.

9.6 ACCIONES CORRECTORAS

Las medidas correctoras tienen como finalidad subsanar las no conformidades detectadas en cualquiera de los controles antes descritos y por ello se instauran las acciones que se detallan:



Código:	6hwMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	9/12
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		

9.6.1 Controles diarios no conformes.

Si la TSA de Turno al realizar inspección comprueba que: en el Control visual de la retirada de residuos no es conforme es responsable de poner en funcionamiento las medidas correctoras oportunas en base a los incumplimientos observados:

1. Incumplimiento en cuanto a las prescripciones (ubicación, color, equipamiento, deterioro, estado de limpieza) de los contenedores.
 - Comunicará la no conformidad a la persona responsable del servicio por medio del correo corporativo del Servicio Andaluz de Salud. En el correo citado solicitará la confirmación de recepción del mensaje y se adjuntará a la Hoja de Incidencia.
2. Incumplimiento en la manipulación y evacuación de residuos de los operarios personal propio del hospital.
 - Se indicará a los operarios realicen las operaciones de forma correcta.
 - En el caso de reiteración se valora la posibilidad de informar al operario o impartir formación específica sobre evacuación de residuos.
3. Incumplimiento en la manipulación y evacuación de residuos del personal de la empresa adjudicataria del servicio de limpieza.
 - Se indicará a los operarios realicen las operaciones de forma correcta.
 - En el caso de reiteración se comunicará al responsable del servicio por medio del correo corporativo del Servicio Andaluz de Salud, En el correo citado solicitará la confirmación de recepción del mensaje y se adjuntará a la Hoja de Incidencia.

Si las incidencias detectadas pudieran comprometer la seguridad de los alimentos, se valorará el destino de los mismos.

9.6.2 Controles mensuales no conformes.

Han sido consideradas las siguientes medidas correctoras:

1. No conformidad en la revisión de los documentos por el personal propio del hospital (TSA de Turno).
 - Registro de Vigilancia de Eliminación de Residuos.
 - Hoja de incidencias no conforme.

En el caso de no conformidad le comunicará a la persona responsable la incidencia detectada de forma que quede constancia de la comunicación por medio del correo corporativo del Servicio Andaluz de Salud, En el correo citado solicitará la confirmación de recepción del mensaje y se adjuntará a la Hoja de Incidencia.

2. No conformidad en la revisión de los documentos remitidos por la empresa colaboradoras en la eliminación y gestión de residuos.



Código:	6hWMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	10/12



- Registro de Salida.

En caso de no conformidad se lo comunicará a la persona responsable del servicio por medio del correo corporativo del Servicio Andaluz de Salud, En el correo citado solicitará la confirmación de recepción del mensaje y se adjuntará a la Hoja de Incidencia..

Se cumplimentará una hoja de incidencia en donde se anotará el motivo de la no conformidad y la medida correctora impuesta.

9.7 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.

Las verificaciones internas realizadas sobre el Plan de Eliminación de Subproductos y otros Residuos no destinados al Consumo Humano tienen como base la Lista de Chequeo de Verificación del Plan de Eliminación de Subproductos y otros Residuos no destinados al Consumo Humano, y pretende evaluar que los procedimientos, documentos, formación de las personas que interviene en el plan, registros, analíticas, y archivo de documentos son acorde al diseño de Plan o las posteriores modificaciones aprobadas.

La lista de chequeo y las modificaciones que en ella se realicen son aprobadas y refrendada por el Responsable del Sistema de Autocontrol a propuesta del responsable del Plan de Eliminación de Subproductos y otros Residuos no destinados al Consumo Humano.

9.8 ANEXOS/REGISTROS DEL PLAN.

9.8.1 ANEXO I PLAN GESTION RESIDUOS DEL SAS.


1. Plan de Gestión de Residuos del Servicio Andaluz de Salud, edición 2007.

9.8.2 ANEXO II DOCUMENTACIÓN EMPRESAS EXTERNAS

- 1- Pliego de Prescripciones Técnicas para la Contratación del Servicio de Retirada residuos
- 2- Documentación de empresas adjudicatarias y contratos



Código:	6hwMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	11/12



9.8.3 ANEXO III PLANOS DE DISTRIBUCION DE AGUA Y UBICACIÓN CONTENEDORES

- 1- Plano de distribución de aguas residuales.
- 2- Plano de ubicación de contenedores eliminación residuos


9.8.4 ANEXO IV FORMATOS.

1. Vigilancia de Eliminación de Residuos
2. Lista de Chequeo de Verificación de Plan de Eliminación de Subproductos y otros Residuos.
3. Hoja de incidencias

9.8.5 REGISTROS.

1. Registro de Vigilancia de Eliminación de residuos.
2. Partes de Incidencia
3. Lista de Chequeo.



Código:	6hwMS657PFIRMAQM42R05Tyr26CzG5	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	12/12	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			