

**INFORME DE EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN
LOS HOSPITALES PÚBLICOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID**

I. IDENTIFICACIÓN DE LA EVALUACIÓN		
Razón social: Hospital Universitario de Torrejón de Ardoz		Dirección: C/ Mateo Inurria s/n. Torrejón de Ardoz
		Teléfono: 91 626 26 00
		NIF: A85740595
Identificación de la documentación del sistema de autocontrol: Servicio de Cafeterías. Hospital Universitario de Torrejón de Ardoz (edición: ver anexo)		
Asistencia de: M ^a José Ruiz Laín	Cargo: Directora de calidad y medio ambiente.	e-mail: ruizcalidad@mediterranea-catering.es
Equipo evaluador: M ^a Victoria de la Higuera Moyano (Servicio de Salud Pública del Área 3. Dirección Gral. de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid). Rosario Redondo Sobrado (Subdirección Gral. de Higiene y Seguridad Alimentaria. Dirección Gral. de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid).		
Fecha, -s evaluación: 15-16 de diciembre de 2015		
OBJETO Evaluación de seguridad alimentaria <input checked="" type="checkbox"/> Seguimiento de acciones correctoras <input type="checkbox"/>		
ALCANCE DE LA EVALUACIÓN Parte general <input checked="" type="checkbox"/> Prácticas Correctas de Higiene <input checked="" type="checkbox"/> Sistema APPCC <input checked="" type="checkbox"/>		
AMBITO <input type="checkbox"/> Cocina hospitalaria <input checked="" type="checkbox"/> Cafetería <input type="checkbox"/> Otros:		
OBSERVACIONES: Las instalaciones de cafetería del hospital prestan servicio de comida a los visitantes y a los trabajadores del Hospital Universitario de Torrejón de Ardoz. Existen dos zonas de servicio a los clientes independientes (visitantes y trabajadores), pero la zona de almacenamiento, manipulación y limpieza es común. La mayor parte de las preparaciones correspondientes a los menús diarios se reciben elaboradas por la cocina del hospital, mientras que en las instalaciones de cafeterías se elaboran las ensaladas y preparaciones de consumo inmediato (ej.: bocadillos calientes). Las cafeterías están gestionadas por Mediterránea de Catering SA, una empresa de servicio a colectividades sin instalaciones propias con RSI número: 26.11757/M La documentación evaluada corresponde a la presentada el 17/02/2016 (ref.: 07/193788.9/16).		

**II. RESULTADO DE LA EVALUACIÓN**

Favorable condicionado

OBSERVACIONES:

El sistema de autocontrol ha sido desarrollado e implantado por el Dpto. de calidad de Mediterránea de Catering y el personal del hospital, destacando el elevado grado de implicación del mismo y el nivel de compromiso.

III. RESULTADO DE LAS PARTES Y DE LOS APARTADOS

PARTE GENERAL	
Información general	Favorable condicionado
Condiciones aplicables a productos	Favorable
Uso esperado y población de destino	Favorable
RESULTADO	Favorable condicionado

PARTE DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	
Formación de trabajadores	Favorable
Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos	Favorable condicionado
Limpieza y desinfección	Favorable
Contra plagas	Favorable
Abastecimiento de agua	Favorable
Buenas prácticas de elaboración y manipulación	Favorable condicionado
Trazabilidad	Favorable
Proveedores	Favorable
RESULTADO	Favorable condicionado



PARTE DEL SISTEMA APPCC	
Diagramas de flujo	Favorable
Análisis de peligros	Favorable
Medidas preventivas	Favorable condicionado
Puntos de control crítico (PCC)	Favorable
Límites críticos	Favorable
Vigilancia	Favorable
Medidas correctoras	Favorable
Verificación	Favorable condicionado
Documentación y registros	Favorable condicionado
RESULTADO	Favorable condicionado

IV. HALLAZGOS

La evaluación de seguridad alimentaria objeto del presente informe se ha dirigido a una valoración general del sistema de seguridad alimentaria de la restauración hospitalaria. Se desea poner de manifiesto que la finalidad de la evaluación es contribuir a la mejora continua del sistema de seguridad alimentaria del hospital.

Durante la visita de evaluación, se evidenció que la documentación había sufrido una actualización y algunos de los hallazgos que se identifican a continuación habían sido identificados por la empresa y modificados total o parcialmente. No obstante la presente evaluación se realiza sobre la documentación remitida el día 17/02/2016 tal y como figura en el apartado de ámbito.

Los hallazgos que en adelante se indican son desagregados en las distintas partes y apartados que constituyen la presente evaluación de seguridad alimentaria.

IV.1 PARTE GENERAL

El documento de autocontrol ha desarrollado los apartados sobre la información general a un nivel suficiente para permitir su evaluación. No obstante, en algunas cuestiones la información es genérica y no caracteriza adecuadamente el sistema propuesto. Esta documentación estaba, en muchos casos, disponible en el hospital pero no se había incluido en la documentación del sistema de autocontrol.

1. Información general

La documentación del sistema se basa en un documento genérico diseñado por Mediterránea de Catering que personaliza en cada centro en los anexos de los distintos apartados. Sin embargo, en la visita en planta se evidenció que en algunos puntos esta personalización era poco detallada (ej.: el anexo del plan de buenas prácticas de manipulación y el anexo III del plan de calidad APPCC no indica cuáles son las manipulaciones que se llevan a cabo teniendo en cuenta que la mayor parte de las preparaciones proceden de cocina) o resultaba ambigua (ej.: la descripción de los procesos del anexo III del plan de calidad APPCC no facilita realizar la concordancia entre los procesos descritos y las



fases/PCC de los cuadros de gestión) (ver apartado de documentación y registros).

Dado que parte de los procesos de cafetería se llevan a cabo total o parcialmente en las instalaciones de cocina (ej.: recepción, elaboración), la descripción de los procesos deberá ser lo suficientemente detallada como para permitir evidenciar la naturaleza del mismo (ej.: la recepción de la mayor parte de las materias primas se realiza en cocina, únicamente se recibe directamente en cafetería las bebidas y la fruta para los zumos).

IV.2 PARTE DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Al igual que en la parte general, el documento de autocontrol ha desarrollado los planes de prácticas correctas de higiene (PCH) a un nivel suficiente para permitir su evaluación. No obstante, es necesario ampliar o aclarar algunas cuestiones para permitir evidenciar la adecuación de los mismos.

1. Plan de condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos

Revisar los criterios de verificación de las instalaciones para evitar:

- Existencia de superficies inadecuadas que dificultan las tareas de limpieza y desinfección (ej.: los paneles de las cámaras conservan los plásticos de transporte).
- Los lavamos no proporcionan agua caliente en tiempo adecuado y proporcional al empleado durante el lavado de manos.

En la cámara frigorífica se identifica, puntualmente, producto acabado almacenado por debajo de materia prima (carne cruda). Las prácticas de almacenamiento de la empresa establecen criterios en este sentido, por lo que podría ser adecuado establecer medidas concretas en esta instalación como por ejemplo rotular espacios separados dentro de la cámara.

Concretar los criterios de cumplimentación de los registros de incidencias/no conformidades/acciones correctoras de manera que en el caso de averías o deterioros de equipos o maquinaria (ej.: cámaras frigoríficas) en las que se pueda ver implicado materia prima o producto terminado, quede constancia de la situación en la que se encontraba el alimentos y cuál fue su destino.

2. Plan de buenas prácticas de elaboración y manipulación

Es necesario documentar algunos aspectos que no se han considerado o lo han hecho parcialmente:

- a) Revisar y, si procede, aclarar las caducidades secundarias asignadas a la materia prima, dado que se permite una vida útil de 4 días en el caso de carne fresca. Este valor podría ser muy elevado para carne de ave y carnes almacenadas a 7°C.
- b) Justificar la temperatura asignada a los cuartos fríos (18°C), puesto que es superior a la recomendada por el Codex Alimentarius para este sector¹.
- c) Replantear las medidas preventivas y los controles que se aplican en el mantenimiento de producto a temperatura adecuada (en caliente o en frío) de la zona de autoservicio del público. En algunos tipos de expositores abiertos es muy complicado mantener algunos productos a las temperaturas adecuadas (ej.: los productos que requieren almacenamiento a 4°C porque

¹ Comisión del Codex Alimentarius (1993). Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP 39 - 1993. Codex Alimentarius. FAO/OMS. Roma.



su caducidad es superior a 24 horas), por lo que podría ser adecuado controlar la seguridad de los mismo vigilando en tiempo de exposición y retirándolos si no se han consumido en el tiempo establecido.

- d) Revisar la información sobre congelación/descongelación, dado que:
- La identificación del producto congelado en la instalación no resulta clara.
 - Las pautas establecidas podrían permitir que se superase la caducidad de un producto en el caso de las congelaciones de materia prima llevadas a cabo en la instalación (ej.: si se congela un producto cuando únicamente le quedan dos días de caducidad).

El resto de las observaciones de este plan se han incluido en el apartado de medidas preventivas.

IV.3 PARTE DEL SISTEMA APPCC

El plan APPCC se ha desarrollado a un nivel suficiente para permitir su evaluación. No obstante, en la documentación presentada se identificaron algunos aspectos que no se ajustan en su totalidad a los principios del sistema² y que, por lo tanto, la documentación debería aclarar o modificar. En el transcurso de la visita la empresa presentó una versión más actualizada de la documentación, que tenía en consideración algunos de los aspectos que se reseñan a continuación.

1. Medidas preventivas y de control

Ampliar y/o revisar la descripción de algunas medidas preventivas y de control dado que para algunos PCO no coinciden con lo indicado en el Procedimiento de producto y servicio no conforme.

2. Verificación

Revisar los flujos de información con la empresa externa que realiza las auditorías, puesto que se identifican desviaciones respecto a las medidas de los termómetros y no hay actuaciones posteriores.

3. Documentación y registros

La documentación se personaliza a través de los anexos del plan APPCC en la que se describen los procesos y se concreta cuales se aplican a la instalación. Sin embargo, no emplea la misma terminología que la utilizada en descripción de las fases/PCC o PCO de los cuadros de gestión, por lo que en algunos casos resulta ambiguo si un determinado PCC o PCO es aplicable.

Algunos de los registros correspondiente a actividades de cafetería pero que son procesos realizados en cocina no se ha cumplimentado (ej.: congelación de materia prima), por lo que es importante revisar el reparto de responsabilidades en la cumplimentación de los registros correspondientes a cafetería.

²Comisión del Codex Alimentarius (2003). Código Internacional Recomendado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos. CAC/RCP 1 - 1969, rev.4. Food Hygiene Basic Text. Secretariat of the Joint FAO/WHO Food Standards Programme. FAO/OMS, Roma.



V. PROPUESTAS DE MEJORA

Con la finalidad de avanzar en la puesta en práctica del sistema de autocontrol se realizan las siguientes propuestas de mejora.

1. Plan de Formación

Realizar acciones formativas específicamente destinadas a mejorar la implantación del sistema de autocontrol. Podrían ser adecuadas actividades prácticas como la cumplimentación de los registros de acciones correctoras o refuerzo de las buenas prácticas de manipulación establecidas por la empresa en una instalación concreta (ej.: almacenamiento de productos).

2. Plan de condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos.

Valorar el establecimiento de un sistema de medición en continuo de la temperatura de las cámaras de mantenimiento a temperatura regulada, en especial de aquellas que conservan alimentos listos para consumo (ej.: instalación de dispositivos de registros de datos de temperatura tipo data logger).

3. Plan de agua de abastecimiento

Teniendo en consideración que los niveles de cloración obtenidos en cocina son con frecuencia bajos, es importante valorar los niveles de cloración en diferentes puntos del sistema de agua abastecimiento del hospital para concretar las necesidades de cloración adicional en función de los valores obtenidos.

4. Verificación

Incluir en la documentación los criterios de aceptación aplicados en las determinaciones analíticas realizadas en alimentos, superficies, ambiente,...

5. Documentación y registro

Revisar concordancia entre los diferentes apartados de la documentación, por ejemplo en:

- El IPG-2406 y el PG21 (pág. 9/12) se indica la que la vida útil del producto es de 5 días.
- El IPG-2407 aparece que tratamiento térmico se realiza a 65°C para todos los productos.
- El anexo del plan control de plagas, nombra a dos empresas diferentes para el mismo aspecto (Anticimex y Dokesin)

El hospital deberá presentar un plan de acción para dar respuesta a aquellos hallazgos que lo precisen y son indicados en la presente evaluación y remitirlos a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.



Dirección General de Salud Pública

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Comunidad de Madrid

Para cualquier aclaración sobre este informe y la remisión del plan de acciones correctoras dirigirse a la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, Ronda de Segovia 52, 1ª planta, 28005 Madrid (tel.: 91 344 29 87/88, correo electrónico isp.hysa@salud.madrid.org).

Madrid, 08 de junio de 2016

Coordinadora del Equipo Evaluador

Fdo.: Rosario Redondo Sobrado

*Jefe de Servicio de Programas de
Vigilancia y Control*

Fdo.: Carlos Celaya Carrillo

Vº Bº Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria

Fdo.: Emma Sánchez Pérez

**Anexo: ediciones**

Título	Revisión/Fecha
PLANES GENERALES DE HIGIENE Y OTROS PROCEDIMIENTOS. REGISTROS DE CONTROL E INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Gestión de compras PG 33	00 Julio 2011
Homologación de proveedores PG 35	04 Junio 2014
Evaluación de proveedores PG 34	01 Abril 2012
Recepción e inspección de materias primas y productos PG 20	01 Julio 2013
Almacenamiento, embalaje y conservación PG 21	01 Agosto 2013
Prácticas correctas de higiene y manipulación PG 24	09 Febrero 2016
Limpieza y desinfección PG 26	02 Agosto 2014
DDD. Desinsectación, Desratización y Desinfección PG 27	01 Marzo 2012
Control de agua PG 28	00 Enero 2011
Identificación y trazabilidad PG 29	01 Noviembre 2014
Control y mantenimiento de equipos e instalaciones PG 30	02 Junio 2013
Control de dispositivos y seguimiento y medición PG 31	0 Febrero 2011
Gestión de formación PG 36	03 Noviembre 2012
Control de preparaciones PG 57	00 Octubre 2015
Control de enfriamiento y congelación PG 58	00 Octubre 2015
Gestión y Comunicación de alérgenos PG 56	00 Enero 2015
Plan de Alerta Alimentaria PG 09	01 Febrero 2012



Título	Revisión/Fecha
Plan de comidas testigo	00 Enero 2012
Procedimiento de segregación de residuos PMA-08	00 Agosto 2012
Gestión de residuos. Buenas Prácticas Medioambientales	00 Febrero 2011
MANUAL APPCC	15 Febrero 2016
Producto o servicio no conforme	02 Septiembre 2015
Acciones correctivas y preventiva	01 Septiembre 2015