

Quimival



HIGIENE ALIMENTARIA

QUÉ ES A.P.P.C.C.

Es la herramienta metodológica más eficiente que nos permite alcanzar "SEGURIDAD ALIMENTARIA"

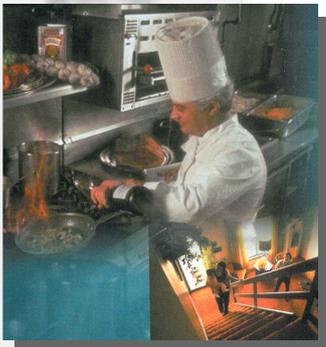


Con la aplicación de los "Planes del A.P.P.C.C." se pretende implantar en las industrias alimentarias el "Control del autocontrol".

Productos Quimival ayuda a las empresas del sector agroalimentario

- Primero: a la **IMPLANTACIÓN Y DESARROLLO** de los sistemas de gestión para el control sanitario mediante los requisitos previos de higiene y trazabilidad (R.P.H.T.)
- Segundo: al **CONTROL** de CALIDAD y de SEGURIDAD ALIMENTARIA con el análisis de peligros y punto de control crítico (A.P.P.C.C.)

Legislación



El reglamento 178/2002 establece los REQUISITOS GENERALES de la LEGISLACIÓN ALIMENTARIA; se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria.

El CODEX ALIMENTARIUS de la OMS respalda el A.P.P.C.C. para la prevención de las enfermedades de origen alimentario

El Reglamento (CE) 852/2004, y el (CE) 853/2004 de 29 de Abril, establece las OBLIGACIONES para los PRODUCTORES y DISTRIBUIDORES de productos alimenticios.

"Productos Quimival", colabora con el sector "Agroalimentario" para ayudarle en el cumplimiento de todas las normativas y directivas comunitarias:

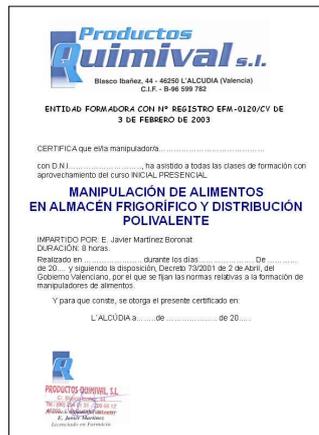
- Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo, que regula las condiciones de producción y comercialización de Productos Alimenticios.
- "Directiva 93/43 C.E. de 14 de junio" sobre las normas de higiene de alimentos en la "preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta"

El **A.P.P.C.C.** es un sistema con base científica, racional y enfoque sistemático y preventivo



FORMACIÓN DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS

- ❑ MODALIDAD INICIAL PRESENCIAL
- ❑ MODALIDAD CONTINUADA PRESENCIAL



PRODUCTOS QUIMIVAL colabora en la formación y reciclaje de los distintos manipuladores del sector agroalimentario, en aplicación del Decreto 73/2001 de 2 de abril por el que las empresas alimentarias asumen la responsabilidad de desarrollar programas de formación en cuestiones de higiene de los alimentos mediante:

- ❑ Seminarios y jornadas técnicas o divulgativas, y con contenidos de gran interés para el manipulador de alimentos.
- ❑ Cursos de reciclaje, dirigidos a profesionales del sector.

Garantizando que todos los manipuladores y personal relacionado, tengan los conocimientos necesarios para obtener una producción de alimentos sanitariamente seguros.

EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

- ❑ Listado de personal manipulador.
- ❑ Registro de formación.
- ❑ Certificado de formación:

SECTOR ALIMENTARIO Y ACTIVIDAD INDUSTRIAL

- ALMACEN FRIGORÍFICO POLIVALENTE
- CARNES I DERIVADOS
- COMIDAS PREPARADAS
- CONDIMENTOS Y ESPECIAS
- CONSERVAS VEGETALES
- HARINAS Y DERIVADOS
- HORCHATA Y HELADOS
- HORTOFRUTÍCOLA
- LECHE Y DERIVADOS
- PATATAS FRITAS Y APERITIVOS
- PESCADOS CRUSTACEOS Y MOLUSCOS

CONTROL DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**A QUIÉN: Industria Alimentaria - Restauración - Hoteles - Catering
Reglamento 852/2004 A.P.P.C.C.**

1. Test-inicial, inspección visual de las instalaciones y comprobación "in situ" del estado higiénico, y evaluación de los productos utilizados.

2. Plano del establecimiento.

3. Programa de limpieza y desinfección:

QUÉ: locales (suelos, paredes y techos); maquinaria (móvil, estática); personal (manos, vestimenta) **CÓMO:** pasos básicos del proceso. **CUÁNDO:** periodicidad y momento de la aplicación. **POR QUIÉN:** control del equipo de limpieza y desinfección.

4. Programa de control de la eficacia de la limpieza y desinfección:

- Control analítico: laboratorio ISO 9001:2000 DET NORSKE VERITAS.

QUE: Análisis de: aguas
superficies
alimentos
medio ambiente

COMO: Test Microbiológico

- Control visual Lista de revisión

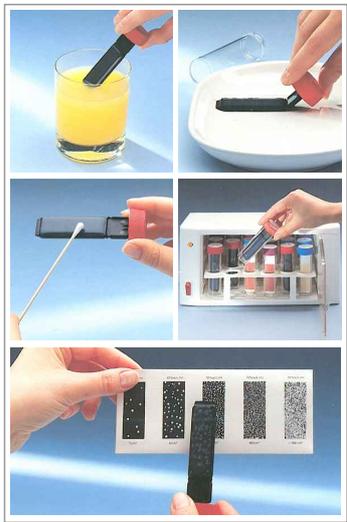
PLAN DE LIMPIEZA HIGIENE Y DESINFECCION				AUTOCONTROLES																																	
METODO DE APLICACION DEL A.P.P.C.C.				ZONA / AREA	MUELLE CARGA Y DESCARGA																																
Ubicació	Producto	Frecuencia	Modo de empleo	Productos Quimival S.L.																																	
SUELO PARED	SUPERVAL X Desengrasante	SEMANAL	Barrido y eliminación de suciedad gruesa. Aplicación del producto al 6% con máquina, cepillo o fregado. Dejar actuar 3 minutos. Enjuagar con agua a temperatura ambiente.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
SUELO PARED	GERMINAL 50 Desinfectante	SEMANAL	Pulverizar la zona con solución al 3%, procurando cubrir toda la superficie. Dejar actuar 3 minutos y aclarar con agua a temperatura ambiente.																																		
PINTA ACCESO	SUPERVAL X Desengrasante	SEMANAL	Fregado con solución al 6% en agua. Arrastrar suciedad con cepillo. Dejar actuar 3 minutos y aclarar con agua limpia a presión, a temperatura ambiente.																																		
PINTA ACCESO	GERMINAL 50 Desinfectante	SEMANAL	Pulverizar la zona con solución al 3%, procurando cubrir toda la superficie. Dejar actuar 3 minutos y aclarar con agua a temperatura ambiente.																																		
CMO BASURA	SUPERVAL X Desengrasante	SEMANAL	Vaciado del contenedor. Rocíar en el interior y exterior solución al 6%. Dejar actuar 5 minutos y aclarar con abundante agua a presión.																																		
Visto Bueno del Responsable del Area				MES																																	
Nombre del Responsable de Area																																					
Nombre de Aplicadores / CLAVE																																					

Certificado de Control Analítico

El Higycult es un nuevo modo de controlar el grado de higiene en las superficies. Nos permite controlar la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos fácil y rápidamente.

El grado de efectividad es comparable al obtenido en un análisis de laboratorio, y el margen de error casi inexistente.

En pocos minutos sabemos el resultado de la limpieza y desinfección realizada, dándonos la tranquilidad deseada ante la inspección de sanidad



PRODUCTOS QUIMIVAL, S.L.

C/ Blasco Ibáñez, 44
Tel. y Fax: 96 2540131
E-mail: quimivals@ctv.es
46250 L' ALCÚDIA (Valencia)

CERTIFICADO DE CONTROL ANALÍTICO

Empresa _____

Productos Quimival, S.L. CERTIFICA que a la empresa arriba mencionada, se le están realizando análisis periódicos de alimentos, aguas y / o superficies como medio de Control del Plan de Limpieza y Desinfección, y de la Formación de los manipuladores de alimentos.

DIRECCIÓN:

POBLACIÓN:

Análisis realizados en Laboratorio Microal nº autorización LA / 0040 Fecha: 02/10/2003. Rev.3

Fecha de inicio del periodo

Fecha caducidad

Fdo.: E. JAVIER MARTÍNEZ
Farmacéutico
Ditor. Técnico de F. Quimival

¿QUE FABRICA QUIMIVAL?

DETERGENTES Y DESENGRASANTES

SUPERFICIES

SUPERFICIES

LIMPIEZA DE CHOQUE

- PROCAFÓS
- SUPERVAL-XML
- SUPERVAL-XB

DESINCRUSTANTES

- DESINFOR
- BIOCALFOAM
- DESCROVAL
- SANITGEL

LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO

- SUPERVAL-XC
- EMULGRAS-A
- POLIESTINET

DESINFECTANTES

HIGIENE PERSONAL

- GERMIDERM
- DERMOSAN
- SANITEX
- GELSAN

CIRCUITOS - AGUAS - PARAMENTOS

- SANIDES
- BIOCIDO

SUPERFICIES - AMBIENTAL

CONTACTO DIRECTO

VIA AEREA

- GERMISNYL-50
- GERMINEX
- SANIOLOR
- VAL-CLOR

- GERMIDIAL



CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMAS DE VIGILANCIA

Lineas de actuación:

Programa de vigilancia de Plagas

- ☑ Monitorización
- ☑ Lista de revisión
- ☑ Descripción de los niveles poblacionales

Programa de tratamientos:

- ☑ Plano de las instalaciones
- ☑ Registro de ejecución
- ☑ Productos aplicados: Rodenticidas
Insecticidas específicos

métodos de aplicación

- Pulverización
- Fumigación
- Monitorización



PRODUCTOS QUIMIVAL, S.L.

C/ Blasco Ibáñez, 44
Tel. y Fax: 96 2540131
E-mail: quimivals@ctv.es
46250 L' ALCÚDIA (Valencia)

CERTIFICADO DE TRATAMIENTO SANITARIO

Cliente: _____

Se ha realizado el tratamiento sanitario de DESRATIZACIÓN [*] DESINFECCIÓN [] DESINSECTACIÓN [*]
[] CARCOMA/TERMITAS [] HIPERCLORACIÓN (SE ADJUNTA MEMORIA DESCRIPTIVA EN PLAN DE PLAGAS)

DIRECCIÓN:

POBLACIÓN:

Registrado con el Nº P-2046-V, Carnet Aplicador NR 263 nivel cualificado, con la garantía de 1 año desde su aplicación.

Fecha inicio periodo

Fecha caducidad

Fdo.: E. JAVIER MARTÍNEZ
Farmacéutico
Dtor. Técnico de P. Quimival

(*) TRATAMIENTO REALIZADO



Quimival

Blasco Ibáñez, 44
46250 L'ALCUDIA (Valencia)
Tel y Fax: 96 254 01 31
quimival@quimival.es

www.quimival.es