	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>	<b>RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS. GONZALEZ, S.L.</b>
		EDICIÓN Nº 0 REVISIÓN Nº 1 FECHA: OCT 2023
<b>2.8-ELIMINACIÓN DE RESIDUOS</b>		Pág.- 1 /4

## 2.8. P.G.H. DE ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

### REGISTRO DE EDICIONES/REVISIONES DEL PLAN GENERAL DE HIGIENE

	Fecha	Naturaleza de la Revisión	Realizado por	Aprobado por
<b>EDICIÓN DEL DOCUMENTO</b>	0 EDICIÓN OCTUBRE 2023	Revisión y actualización del documento. Nueva emisión	Asesoría Técnica externa	Dirección de la empresa
<b>REVISIÓN/ MODIFCACIÓN 1</b>				
<b>REVISIÓN/ MODIFCACIÓN 2</b>				
<b>REVISIÓN/ MODIFCACIÓN 3</b>				
<b>REVISIÓN/ MODIFCACIÓN 4</b>				


#### **INDICE:**

- 2.8.1. OBJETO Y ALCANCE
- 2.8.2. RESPONSABLE
- 2.8.3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN
- 2.8.4. PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y MEDIDAS CORRECTORAS
- 2.8.5. PROCEDIMIENTO DE VERIFICACIÓN
- 2.8.6. REGISTROS Y ANEXOS

#### **2.8.1. OBJETIVO Y ALCANCE**

El objetivo de este Plan es evitar que los residuos o subproductos generados por la empresa produzcan contaminaciones cruzadas con los alimentos producidos, u otras contaminaciones que afecten a la inocuidad en la cadena alimentaria.

El alcance de este Plan implica a los procesos, instalaciones y personal que interviene en la manipulación, retirada y gestión de los residuos generados en esta industria.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>	<b>RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS. GONZALEZ, S.L.</b>
		EDICIÓN Nº 0 REVISIÓN Nº 1 FECHA: OCT 2023
<b>2.8-ELIMINACIÓN DE RESIDUOS</b>		Pág.- 2 /4

## 2.8.2. RESPONSABLE

El Responsable del cumplimiento e implantación de este Plan General de Higiene de Eliminación de Residuos, así como de su seguimiento para la consecución del objetivo descrito, está identificado en el capítulo de “Equipo Responsable”.

## 2.8.3. PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

### 2.8.3.1. Responsables de la ejecución, procedimiento y frecuencia:

Los responsables de llevar a cabo una correcta eliminación y gestión de los residuos generados durante su actividad laboral son los propios operarios.


Los residuos generados durante el proceso de elaboración de alimentos llevado a cabo en esta industria, son:

- a. Residuos Sólidos:
  - i. Orgánicos: son aquellos restos de comida, desperdicios o sobras generados durante el propio proceso productivo, que, por su propia naturaleza o consideraciones económicas del propio operador, no serán destinados para consumo humano.
  - ii. Inorgánicos: son los envases y embalajes de suministros, ya sean de material plástico, papel o cartón, así como los envases de los productos de limpieza y aquellos generados durante el mantenimiento de las instalaciones.

Estos residuos son recogidos en cubos de basura higiénicos situados en cada una de las salas de preparación y elaboración de alimentos. Estos cubos son estancos, de cierre hermético, apertura no manual y de fácil limpieza y desinfección. Para no verter los residuos directamente a estos contenedores, son usadas bolsas de basura, resistentes y de tamaño acorde al contenedor de basura donde se utilizan, así la retirada de los residuos es más sencilla e higiénica.

Una vez que las bolsas estén llenas, y siempre antes de que su contenido rebose, son retiradas de los cubos de basura y llevadas a la sala de depósito de residuos, situada al lado del tren de lavado (para los residuos orgánicos), junto a la entrada de la cocina (depósitos de residuos plásticos y envases) y en una dependencia anexa a la cocina (para el papel y cartón). Este proceso es realizado varias veces al día, cada vez que sea necesario.

Al final de cada jornada de trabajo, estos residuos son eliminados de forma definitiva en los contenedores situados en el exterior de las instalaciones, perteneciente al Servicio Municipal de Basuras, que disponen de tapadera y fabricado en material resistente y de fácil limpieza y desinfección (cuyo mantenimiento es responsabilidad del Ayuntamiento del municipio). Estos contenedores nunca estarán situados cerca de las entradas de la industria, evitando así focos de contaminación, plagas o malos olores. El Servicio Municipal de Basuras pasa cada día para la retirada de estos contenedores.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>	<b>RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS. GONZALEZ, S.L.</b>
		EDICIÓN Nº 0 REVISIÓN Nº 1 FECHA: OCT 2023
<b>2.8-ELIMINACIÓN DE RESIDUOS</b>		Pág.- 3 /4

b. Residuos líquidos:

- i. Aceites y grasas derivados del proceso de fritura.
- ii. Contenido de la arqueta separadora de grasas.
- iii. Aguas residuales.

Los aceites y grasas derivados de los procesos de fritura (el aceite en esta industria es de un solo uso, es decir, no es reutilizado, tras cada proceso de fritura es eliminado) son recogidos por una empresa externa autorizada para la recogida de aceites vegetales usados, inscrita en el Registro General de Gestores de la Agencia de Residuos e indicada en el apartado de “Equipo Responsable”. Dicha empresa, dejará constancia mediante albarán u hoja de trabajo de la retirada de los aceites vegetales usados, que serán guardados y archivados por el responsable de este Plan.

En la cocina existe una arqueta de separación de grasas, que semanalmente se abre y limpia. Los residuos generados en dicha limpieza son retirados por el propio personal. El contenido de la arqueta separadora de grasas se verterá a un contenedor para la eliminación de residuos.

Las aguas residuales, derivadas de la limpieza y desinfección de las instalaciones y del propio proceso productivo, son derivadas hasta las rejillas de recogida de aguas y por los propios desagües, cuyas conducciones están conectadas a la red de saneamiento municipal.

## **2.8.3 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA Y MEDIDAS CORRECTORAS.**

### **2.8.3.1. Responsable de la Vigilancia, metodología y frecuencia.**

La persona responsable de la Vigilancia, identificado en el apartado de “Equipo Responsable”, tal y como se mencionó en el PGH de Manipuladores de Alimentos, de forma continua y mediante la observación directa, realizará un control visual durante la jornada de trabajo que los operarios cumplen con el procedimiento anteriormente descrito de gestión y retirada de residuos.


Por ello, los controles de Vigilancia de este Plan serán documentados mediante el uso del Registro de Vigilancia de Buenas Prácticas de Manipulación y Producción (R-2.7-02), cumplimentado de forma semanal, aunque en caso de detectarse alguna No Conformidad durante la Vigilancia diaria será indicada en dicho registro.

### **2.8.3.2. Registros de la Vigilancia**

Tal y como se ha indicado en el párrafo anterior, en caso de detectarse alguna incidencia/no conformidad en la gestión o eliminación de residuos, será registrado en el R-2.7-01, Registro de Vigilancia de Buenas Prácticas de Manipulación y Producción, describiendo en el apartado correspondiente la No Conformidad acaecida.

### **2.8.3.3. Medidas Correctoras Adoptadas**

El responsable de vigilancia, en caso de apreciar anomalías en este procedimiento, corregirá al manipulador y le dirá como se tienen que desarrollar, dejando constancia de ello en el registro de Vigilancia de Buenas Prácticas de Manipulación y Producción (R-2.7-01), gestionándose o eliminándose de forma correcta los residuos.

	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL PLANES GENERALES DE HIGIENE</b>	<b>RESTAURACIÓN Y CATERING HNOS. GONZALEZ, S.L.</b>
		EDICIÓN Nº 0 REVISIÓN Nº 1 FECHA: OCT 2023
<b>2.8-ELIMINACIÓN DE RESIDUOS</b>		Pág.- 4 /4

Si un mismo manipulador de manera reiterativa cometiera los mismos errores, se procederá a dar de nuevo un curso de Formación Completa.

En el caso de que los manipuladores afectados, después de los cursos de reciclaje vuelvan a cometer infracciones porque presentan una actitud pasiva para realizar unas correctas prácticas de manipulación y/o gestión de los residuos, y además éstas puedan afectar a la seguridad de los productos, se les abrirá una Amonestación o No Conformidad a estos manipuladores, para que cambien de actitud lo antes posible. Si la actitud negativa del trabajador muestra la intención de no poner solución, se procederá a la suspensión o retirada del manipulador de ese puesto de manera permanente e incluso se podrá proceder a su despido.

En el caso de que los sistemas de desagües sufran alguna incidencia (obstrucción parcial o total) será informado al operario de mantenimiento, quien tomará las medidas correctoras oportunas, dejando de igual forma constancia de su ejecución en el Registro de Vigilancia de Buenas Prácticas de Manipulación y Producción (R-2.7-01).

### **2.7.5. PROCEDIMIENTO, RESPONSABLE y FRECUENCIA DE VERIFICACIÓN.**

Para asegurar la correcta consecución de este Plan y el cumplimiento de su objetivo, el Responsable de la Verificación, identificado en el apartado de “Equipo Responsable”, de forma **anual** comprobará que los registros de Vigilancia son cumplimentados y hará seguimiento de las No Conformidades y Medidas Correctoras adoptadas.

De igual forma, comprobará que la empresa responsable de la retirada de aceites vegetales usados deja constancia de sus albaranes/hojas de trabajo.

Se dejará constancia documental por parte del Responsable de la Verificación de su realización.

### **2.7.6 REGISTROS Y ANEXOS**

Todos los registros generados dentro de este PGH serán archivados y guardados a disposición de las autoridades sanitarias durante al menos 2 años.

- ✚ R-2.7-02. Registro de Vigilancia de Buenas Prácticas de Manipulación y Producción.
- ✚ Albaranes/hojas de trabajo emitidas por la empresa responsable de la retirada de aceites vegetales usados.
- ✚ Registro General de Gestores de la Agencia de Residuos de la empresa responsable de la retirada de aceites vegetales usados.