

Plan LD en el Mercado de Pescados y Mariscos

**CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA LIMPIEZA Y
DESINFECCIÓN DEL MERCADO DE PESCADOS
DE MERCAMÁLAGA.**

SEPTIEMBRE '08

PLAN LD EN EL MERCADO DE PESCADOS Y MARISCOS

Integrado por la Nave de Pescados y Mariscos y las zonas exteriores que la rodean.

Descripción General:

- Limpieza y Desinfección (LD) diaria de zonas comunes en el interior de la Nave, pasillo central, accesos a la nave, zonas de aparcamiento y espacios colindantes al Mercado de Pescado.
 - LD de las instalaciones dentro de cada Módulo es responsabilidad de cada una de las empresas aquí ubicadas.
-
- **Procedimiento de ejecución:** Para desarrollar el protocolo de LD en las instalaciones del Mercado de Pescados y Mariscos de MERCAMÁLAGA se hace necesario clasificar las zonas en función del grado de suciedad que presentan, dada la actividad y el flujo de personal/producto/residuos, además del riesgo de contaminación de esta zona para los productos alimenticios que circulan por ella. De este modo, aplicaremos un protocolo específico de LD según las necesidades de cada zona.
 - a. **Descripción y delimitación de las distintas zonas en función del Grado de suciedad y Riesgo de Contaminación de los productos**

Se adjunta la clasificación de las distintas instalaciones en función del grado de suciedad y riesgo de contaminación del producto:

Grado de suciedad			Riesgo de Contaminación del Producto			
I	II	III	MA	A	M	B
Muy Limpio	Limpio	Sucio	Muy Alto	Alto	Medio	Bajo

Zona Interior del Mercado de Pescado

Suelo pasillo comunes	III/ MA
Rejillas y sifones	III/ MA
Paredes	II/ A
Techos	II/ M
Básculas de pesaje y puertas de cámaras frigoríficas	III/ MA
Escaleras, rincones o bajos	II/ M
Aseos	III/ A

Zona Exterior del Mercado de Pescado

Muelles, paramentos y puertas exteriores de los módulos	III/ A
Aparcamientos	I / B
Zona ajardinadas	I / B
Contenedores	III/ A

b. Descripción de maquinarias y útiles empleados en el procedimiento de LD

Empresa	Descripción	Funciones
	Máquina fregadora	LD del suelo, y arrastre de Residuos Sólidos en Mercado de Pescados y Mariscos
	Máquina barredora y de empuje o arrastre	
	Araganes (escobones) Mangueras (3-50 m)	Limpieza y baldeo del Mercado de Pescados y Mariscos, viales y aparcamientos

	Pulverizador de desinfectante	LD de superficies en Mercado de Pescados y Mariscos
	fregonas, bayetas, bolsas	

c. Clasificación de la maquinaria y útiles en función del grado de suciedad y riesgo de contaminación del producto

Maquinaria	Grado de suciedad / Riesgo de contaminación
Máquina fregadora	II / B
Máquina barredora y de empuje o arrastre	II / B
Araganes (escobones) Mangueras (3-50 m)	II / B
Pulverizador de desinfectante	II / B
fregonas, bayetas, bolsas	II / B

d. Fichas Técnicas de los productos utilizados en el Mercado de Pescado

Proveedor	Producto	Área en la que se utiliza
	BACTER 102	Mercado de Pescados y Mariscos
	ZOTAL D “DOMESTICO”	Contenedores municipales de

	LEJÍA Hipoclorito sódico	LIMASA
--	---	--------

En el Anexo de este documento se adjuntan las Fichas Técnicas de los productos utilizados

e. Descripción del proceso:

Consideraciones Generales

El procedimiento de LD en el interior del Mercado de Pescado comienza a realizarse una vez finalizada la actividad comercial.

PROCEDIMIENTO LD EN EL INTERIOR DEL MERCADO DE PESCADO

La Nave de Pescados y Mariscos cuenta con una **Sala de Manipulación** actualmente sin uso e inhabilitada. En cualquier caso, y a pesar de permanecer cerrada, se realiza una LD mensual siguiendo el mismo protocolo para otras instalaciones de esta Nave, además de vigilar que su estado de mantenimiento sea el adecuado.

2. Limpieza y Desinfección del interior del Mercado de Pescados y Mariscos

- Frecuencia:

Diaria: Lunes: Limpieza de refuerzo (sin actividad comercial)

Martes a sábado: Limpieza normal

Horario: De Lunes a Viernes de 10.00 horas a 15.00 horas

Sábados: De 9.00 horas a 14.00 horas

En los meses de verano de Junio, Julio y Agosto la jornada se amplia en 30 minutos, finalizando de Lunes a Viernes a las 15.30 horas y los Sábados a las 14.30 horas

2.a. SUELOS

- Frecuencia:

Diaria: Lunes: Limpieza de refuerzo (sin actividad comercial)

Martes a sábado: Limpieza normal

- **Procedimiento:**

Limpieza diaria (martes a sábado)

Tras la recogida de residuos sólidos inorgánicos (palets, envases, plásticos), mediante maquinaria de arrastre/empuje, tanto en el interior de la nave como en el exterior, se procede al vertido en las cubas instaladas para tal fin en las inmediaciones del Mercado. Los residuos sólidos orgánicos se verterán en los contenedores exteriores. El equipo de limpieza de la empresa responsable procede a continuación realizar el fregado del suelo del interior de la Nave con máquina apropiada, eliminando la suciedad adherida y el mucus del pescado.

El diseño del suelo permite que el agua discurra hacia los desagües, evitando encharcamientos y cúmulos de agua.

Limpieza semanal a fondo (lunes)

Los lunes no existe venta de productos de la pesca, por lo que no será necesaria la retirada de restos orgánicos ni basuras.

El proceso de Limpieza a fondo, realizado por los operarios de la empresa responsable de LD, comienza con un baldeo con agua potable a presión, aplicada sobre paredes y columnas, seguido de la máquina fregadora para realizar una limpieza más exhaustiva del suelo.

2.b. REJILLAS Y SIFONES

- **Responsable:** Equipo de Limpieza y Desinfección
- **Frecuencia:** Diaria, de Lunes a Sábado, siendo el Lunes más exhaustiva.
- **Procedimiento:**

Eliminación de restos que puedan quedar acumulados en las rejillas

Se levantan rejillas y sifones y se baldean con un chorro de agua a presión con manguera.

2.c. ZONAS COMUNES DEL INTERIOR (PASILLOS CENTRALES, ESCALERAS ...)

- **Responsables:**

Equipo de Limpieza y Desinfección

- **Frecuencia:**

Diaria: de martes a sábado, al finalizar la actividad comercial

Semanal: lunes: Limpieza de refuerzo (sin actividad comercial)

- **Procedimiento:**

Limpieza diaria (martes a sábado)

Realizada por equipo de Limpieza y Desinfección

Tras la recogida de partículas groseras, se aplica agua a presión con manguera y, en caso necesario, se desincrusta con ayuda de cepillo o de forma manual.

Limpieza de refuerzo quincenal (lunes)

Por parte del equipo de Limpieza y Desinfección, se sigue el mismo procedimiento anterior teniendo en cuenta que se hace más hincapié en aquellas zonas de difícil acceso y que requieren una limpieza a fondo. La actividad se centra en zonas donde existe más probabilidad de que se acumule la suciedad, paredes, bajos de escaleras, acceso a Sala de Manipulación, etc.

PROCEDIMIENTO EN EXTERIOR DEL MERCADO DE PESCADO

1. Recogida de palets y RSU (Residuos Sólidos Urbanos)

- **Responsables:** Operarios de Limpieza y Desinfección

- **Frecuencia:** Diaria, de Lunes a Sábado

- **Procedimiento:** Mediante máquina de arrastre / empuje, escobas y de forma manual, procediendo a continuación al vertido en las cubas y/o contenedores habilitados para tal fin.

La recogida de RSU de muelles, aparcamientos y viales que rodean la nave de pescado es realizada por el equipo de Limpieza y Desinfección

2. Limpieza y Desinfección de exterior del Mercado de Pescados y Mariscos

- **Responsables:**

Equipo de Limpieza y Desinfección

- **Frecuencia:**
- Diaria: Limpieza: martes a sábado (al finalizar la actividad)
- **Procedimiento:**

Tras la recogida de RSU y su retirada a los contenedores municipales, se procede al barrido en seco con escobas (siempre en ausencia de producto alimenticio) de las zonas de aparcamientos para carga y descarga y áreas perimetrales.

A continuación se baldea el suelo de estas zonas con agua potable (manguera) en muelles de carga y descarga, rampas de acceso a las Naves y exteriores evitando cúmulos de agua. En las zonas que la arquitectura lo permita se trabajará con la máquina fregadora. El suelo en pendiente de los muelles permite que el agua discurra, de modo que no es necesario realizar secado.

3. Limpieza y Desinfección de Contenedores

- **Responsable:** Equipo de Limpieza y Desinfección
- **Frecuencia:**
- Semanal: Lunes (sin actividad comercial)
- **Procedimiento de LD de contenedores (Lunes):**

Baldeo con agua a presión y productos desinfectantes (Zotal D “Doméstico” y / o Hipoclorito Sódico), desincrustando la suciedad con cepillos . Utilizando para esta tarea, hidrolimpiadoras a presión con agua caliente.

- **Procedimiento de Vigilancia:**

Las empresas que intervienen en el procedimiento de LD de la Nave de Pescados y Mariscos de MERCAMÁLAGA, son coordinadas y vigiladas por un mismo responsable.

- **Responsable de Vigilancia:** D. Eugenio Moragues, Encargado de LD de los Mercados
- **Frecuencia:** Diaria, al finalizar el procedimiento de ejecución en el mercado de Pescado.
- **Procedimiento:**

- Inspección visual *in situ*, comprobando la realización de todas y cada una de las tareas encargadas a los distintos operarios de limpieza durante su ejecución.
- Análisis diario de los **Partes de Limpieza y Desinfección** generados por las distintas empresas y su correcto cumplimiento por parte de los operarios.
- Estudio de las incidencias y la efectividad de las acciones correctoras aplicadas

La coordinación de las tareas de LD resulta esencial para alcanzar el objetivo fijado en el presente Plan de LD.

Cada operario debe conocer el Planning de trabajo diario, sus funciones, horario y tareas a realizar durante su jornada. Cualquier incidencia que se observe durante la ejecución de la Limpieza y Desinfección, se anota en el correspondiente Parte y será comunicada al Responsable de LD de MERCAMÁLAGA; D. Eugenio Moragues.

- **Acciones correctoras:**

- **Responsable:** D. Eugenio Moragues, Encargado de Mercados
- **Frecuencia:** Diaria; cada vez que se presente una incidencia o desviación del objetivo de este Plan.
- **Procedimiento:** Si tras la Vigilancia se detecta cualquier tipo de incidencia que pudiera poner en peligro la consecución del objetivo del plan de LD, el Responsable General del Plan LD, en coordinación con D. Carlos Sánchez LaFuente, Responsable de Verificación, actuarán lo antes posible, adoptando las medidas correctoras que estime más oportunas.

A continuación se estudiará la causa, motivos, responsabilidades y acciones correctoras a tomar para que la incidencia no vuelva a repetirse.

Si un problema persiste o se repite en más de 3 ocasiones, se planteará un cambio en el Plan LD que suponga la vuelta a la consecución del objetivo del Plan, como por ejemplo, cambiar de producto de limpieza, adquirir maquinaria más eficaz, cambiar de empresa de Limpieza externa, ...

Las incidencias y las Medidas Correctoras aplicadas quedarán recogidas en los Registros correspondientes a cada empresa, siempre bajo la responsabilidad del Sr. Eugenio Moragues.

- **Verificación:**

- **Responsables:**

D. Carlos Sánchez Lafuente, Jefe del Área de Mercados

- **Frecuencia:**

Diaria: de los registros y situación general de LD

Anual: Actualización del documento del Plan de LD

- **Procedimiento:**

- Estudio de los informes entregados por el Responsable de Vigilancia y Acciones Correctoras de este Plan y coordinación con el mismo para adoptar las posibles Medidas Correctoras que deban adoptarse.
- Muestreos de superficie en el interior y exterior de la Nave de Pescados y Mariscos. Se trata de toma de muestras mediante utilización de Placas de Rodac para el cultivo de Aerobios Mesófilos y Enterobacterias, entre ellas Coliformes fecales. Los resultados de estos muestreos se envían periódicamente al Jefe de Mercados; D. Carlos Sánchez Lafuente, quién procede al estudio de los mismos. De esta forma, se verifica que el procedimiento de limpieza y desinfección seguido en la nave de pescado es el adecuado o es necesaria alguna corrección del mismo.
- Muestreos mensuales para comprobar la calidad microbiológica del agua que abastece la Nave de Pescados y Mariscos que, al ser el abastecimiento de la red municipal y común para toda esta Unidad Alimentaria, se comprueba, por ende el agua que abastece y es utilizada para LD de instalaciones, equipos útiles y manipuladores de alimentos en todas las instalaciones de MERCAMÁLAGA. (ver Plan de Control de Aguas).

Al menos se realizará una Verificación anual del Plan LD del Mercado de Pescados y Mariscos.

Del mismo modo, cualquier modificación a nivel de actuaciones, personal, productos, maquinaria y útiles empleados en las labores de LD, deberán supervisarse para introducir las modificaciones correspondientes en este Plan.

- **Registros:**

- Partes de Limpieza y Desinfección del Mercado de Pescados y Mariscos