

**TÍTULO: PROGRAMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN COLECTIVA DE LAS ÁREAS DE SERVICIO DE LA AUTOVÍA MADRID-VALENCIA DESDE EL KM. 121 AL 147.**

**AUTORES: A. RUBIO GONZÁLEZ\*, A. GARCÍA GARCÍA\*, A. RUBIO GONZÁLEZ\*.**

- Servicios veterinarios oficiales de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. Zona básica de salud de Villares del Saz (Cuenca).

### **INTRODUCCIÓN**

La autovía AIII Madrid-Valencia, tiene un recorrido de 350 kms; estratégicamente situados en el término medio de la misma, se encuentran una serie de áreas de servicio cuya supervisión está sujeta a nuestro servicio oficial de salud pública. Concretamente en la zona básica de Villares del Saz están censados cuatro establecimientos de restauración colectiva.

La actividad que generan tiene unas características peculiares, pues se constituye de un nivel básico con un número regular de comidas que se sirven a los usuarios de los transportes profesionales, a los que se le suman en situaciones puntuales coincidentes con operaciones de salidas y retornos de vacaciones o de puentes, una afluencia masiva de tráfico que tiene su repercusión en un incremento espectacular de los servicios de estas áreas, de manera que en un intervalo pequeño de tiempo sirven un elevado número de comidas, lo que por nuestro servicio se considera alto riesgo sanitario.

### **OBJETIVO.**

El presente trabajo pretende describir las características de los programas de autocontrol que realizan los establecimientos de restauración colectiva ubicados en la AIII km. 121 al 147.

### **METODOLOGÍA Y DESARROLLO.**

La experiencia dicta que existen siete puntos críticos de control general, denominados así PCC generales, ya que suelen afectar a todas las empresas de la misma forma, independientemente de la actividad y producto que realicen y además, son entidades propias para ser estudiadas cuidadosamente, ya que intervienen en todas las fases de producción de una industria agroalimentaria, y que si estuviesen fuera de control, podrían ocasionar serios problemas sanitarios. Estos siete PCCg son:

1. Plan de limpieza y desinfección.
2. Plan de desinsectación y desratización.
3. Plan de transporte.
4. Plan de residuos sólidos.
5. Plan de mantenimiento.
6. Plan de agua potable.
7. Plan de higiene personal, formación y manipuladores.

De los siete, los seis primeros en el caso de establecimientos ubicados en núcleos urbanos, se integran en los diferentes sistemas municipales de saneamiento, abastecimientos de aguas potables, recogida de basuras e higiene medioambiental.

En el caso concreto de los establecimientos objeto de este estudio, están ubicados fuera de los núcleos urbanos, de manera que recae directamente sobre su actividad y responsabilidad la realización correcta, íntegra y autónoma de estos planes.