

Requisitos previos de higiene y trazabilidad para la implantación del sistema de autocontrol APPCC en el sector Agroalimentario

F E D A C O V A



FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE AGROALIMENTACIÓN
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE SANITAT

REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD PARA LA IMPLANTACION DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

F E D A C O V A



FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE AGROALIMENTACIÓN
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE SANITAT

Edita:

F E D A C O V A



FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE AGROALIMENTACIÓN
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Diseño e impresión: **CENTRO de IMPRESION**

COPISTERIA SANCHIS, S.L.

C/. Quart, 121

46008 VALENCIA

Tel.: 96 385 65 35*

Deposito Legal: V-2215-2001

El libro blanco sobre seguridad alimentaria (Bruselas 12/01/2000), establece una responsabilidad compartida entre el empresario, la administración y el consumidor respecto a la seguridad de los productos alimentarios.

El papel protagonista se le atribuye al empresario, que es el responsable de la seguridad de los productos alimenticios que pone en el mercado. La administración sanitaria, por otra parte, debe controlar y garantizar el cumplimiento de esta obligación por los distintos operadores.

Para lograr el grado de seguridad alimentaria que la sociedad europea actual demanda, el empresario debe utilizar sistemas de seguridad basados en los principios del Análisis del Peligro y de Puntos de Control Crítico (APPCC), ya que la utilidad de estos sistemas en la protección de los alimentos se encuentra ampliamente contrastada, e incluso reconocida por la Organización Mundial de la Salud oficialmente, en 1993. El interés mutuo de la administración sanitaria y de la Federación Agroalimentaria de la Comunidad Valenciana, ha supuesto desarrollar la estrategia más adecuada para difundir el sistema y facilitar su aplicación por el sector empresarial.

Para aplicar eficazmente el sistema, es necesario contar previamente con unas sólidas bases que aseguren su correcta implantación. Fruto del trabajo de los técnicos de la FEDACOVA y de la Dirección General de Salud Pública, se ha elaborado, por consenso, el documento que hoy presentamos, titulado: "Requisitos previos de higiene y trazabilidad para la implantación del sistema de autocontrol APPCC en el Sector agroalimentario".

Agradecemos a todos los colaboradores en el proyecto su participación e instamos al sector a implantar las condiciones previas y comunes aquí recogidas.

Manuel Escolano Puig

Director General para la Salud Pública de la Conselleria de Sanitat de la Comunidad Valenciana

Los empresarios que forman la Federación Empresarial de Agroalimentación de la C.V. han asumido el papel protagonista que en el aseguramiento de la Calidad Agroalimentaria les asigna la Legislación.

Desde Fedacova se ha trabajado y se sigue trabajando para que nuestras empresas implanten sistemas de seguridad que garanticen en todos los casos la seguridad alimentaria que el mercado y el consumidor nos demandan.

Contar con Herramientas de trabajo basadas en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), y su correcta aplicación, es fundamental para que nuestros empresarios ofrezcan la garantía alimentaria que se les pide.

Por ello y dentro del marco de colaboración que la Administración Autonómica y en especial la Conselleria de Sanitat, mantiene con el Sector Agroalimentario, presentamos ahora el documento “Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad para la Implantación del Sistema de Autocontrol APPCC en el Sector Agroalimentario” con la seguridad de que va a ser un elemento útil para nuestras empresas.

Este documento es fruto del trabajo realizado por el equipo técnico de Fedacova en estrecha colaboración con los técnicos de la Conselleria de Sanitat y elaborado por consenso.

Quiero desde aquí agradecer públicamente a los técnicos que han intervenido por la labor desarrollada y desear que esta colaboración que se mantiene entre la Administración y el Sector Agroalimentario dé nuevos frutos en beneficio de todos.

Federico Félix Real

INDICE

Introducción	8
Elementos comunes de los planes que integran los requisitos previos de higiene y trazabilidad.....	14
I Plan de control de aguas	17
1. Elementos necesarios del plan	18
2. Evidencias documentadas	21
II Plan de limpieza y desinfección.....	23
1. Elementos necesarios del plan	24
2. Evidencias documentadas	27
III Plan de formación y control de manipuladores	29
1. Elementos necesarios del plan	30
2. Evidencias documentadas	31
IV Plan de mantenimiento preventivo.....	33
1. Elementos necesarios del plan	34
2. Evidencias documentadas	36
V Plan de control de plagas y sistema de vigilancia	37
1. Elementos necesarios del plan	38
2. Evidencias documentadas	41

VI Plan de control de proveedores.....	43
1. Elementos necesarios del plan	44
2. Evidencias documentadas	45
VII Plan de control de la trazabilidad	46
1. Elementos necesarios del plan	47
2. Evidencias documentadas	48
Anexos	49
Anexo 1	50

Introducción

A través de la inspección tradicional se ha permitido alcanzar un elevado grado de seguridad en el consumo de alimentos mediante el despliegue de funcionarios sanitarios por todo el territorio productor y consumidor de alimentos.

El sistema ha permanecido prácticamente invariable a lo largo de todo el siglo sometiéndose a ligeros retoques hasta la actualidad. Este sistema de control, al que la salud pública española tendrá históricamente mucho que agradecer, evoluciona para seguir avanzando y alcanzar los niveles de seguridad que hoy exige el consumidor.

Las siglas **HACCP**, que significan “Hazard Analysis Critical Control Points”, que traducido convenientemente se entendería como Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico **-APPCC-**, es la herramienta metodológica más eficiente para alcanzar la seguridad alimentaria” actualmente tan demandada.

Es necesario por lo tanto familiarizarse no sólo con estos conceptos, sino también con su aplicación, pues el control oficial del presente y del futuro se basa ya, y así continuará en los próximos años en estos principios (“control del auto-control”) . Sin embargo, antes de desarrollar el tema es necesario otorgar el debido crédito a aquellos que lo concibieron.

La Compañía Pillsbury, conjuntamente con la Administración Nacional de Aeronáutica y Espacio (NASA) y los Laboratorios de las Fuerzas Armadas de los Estados Unidos, fueron quienes desarrollaron este sistema para asegurar la calidad de los alimentos que iban a ser utilizados en los vuelos espaciales, ya que no había ningún estudio detallado de cómo se comportarían los alimentos y, especialmente en gravedad cero.

En este estudio se diseñaron alimentos de pequeño tamaño recubiertos de material comestible con el fin de evitar que el producto se disgregase y produjera contaminación en la atmósfera.

La mayor dificultad que se encontraron era poder garantizar al cien por cien que los alimentos suministrados a los astronautas durante la misión espacial es-

tuvieran libres de microorganismos patógenos que pudieran ocasionarles una enfermedad.

Tras exhaustivos estudios, llegaron a la determinación de que la clave estaba en el control sobre proceso, materias primas, medio ambiente y formación al personal manipulador. La adopción de este sistema preventivo permitiría la fabricación de productos alimenticios con un alto grado de garantía de calidad higiénica e inocuidad, al cual sólo le sería necesario unos pequeños requisitos de verificación.

Treinta años después, el sistema HACCP ha tenido un reconocimiento internacional y ha sido aceptado como un método válido para asegurar la calidad higiénica de los alimentos en todo el mundo.

Aún cuando el sistema fue originalmente ideado para asegurar la calidad microbiológica de los alimentos, su utilidad ha sido ampliada posteriormente, para incluir los riesgos físicos y químicos que puedan estar presentes en ellos.

La preocupación reciente de las autoridades de Salud Pública a los distintos niveles (Conselleria de Sanitat, Ministerio de Sanidad y Consumo, Comisión europea), los consumidores, y otros grupos interesados en relación con la seguridad y calidad de los alimentos, la intervención de la OMS en este campo, los informes respecto a continuos brotes de enfermedades causadas por los alimentos (listeria, dioxinas, coli enterohemorrágico, etc.), han sido los mayores estímulos en la implantación del sistema APPCC.

El **Real Decreto 49/1993**, de 15 de enero, relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios de los productos de origen animal, establece la obligación general para las empresas alimentarias de garantizar, mediante un control permanente, que los productos de origen animal satisfacen los requisitos exigibles en su propia normativa.

Por otra parte el **Real Decreto 44/96**, de 19 de enero, por el que se adoptan medidas para garantizar la seguridad general de los productos puestos a disposición del consumidor, establece la diferencia entre productos seguros y peligrosos e impone la obligación general para los productores y distribuidores de comercializar únicamente productos seguros, y obliga a los operadores a adoptar las medidas necesarias para ello, entre las que se encuentra: la adopción del loteado

de los productos, efectuar pruebas de muestreo y el estudio de las reclamaciones presentadas.

La **Ley 22/1994**, de 6 de julio, de responsabilidad civil por los daños causados por productos defectuosos establece que los fabricantes e importadores serán responsables, conforme lo dispuesto en esta ley, de los daños causados por los defectos de los productos que respectivamente, fabriquen o importen, estableciendo una responsabilidad solidaria, con el pago de una cantidad de hasta 10.500.000.000 pts., cantidad que invita a implantar de motu proprio, un sistema efectivo de calidad.

El 27 de febrero de 1996 se publicó en el boletín oficial del estado el **Real Decreto 2207/1995**, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios. Esta norma transpone al ordenamiento jurídico español la **Directiva 93/43CE** del consejo de 14 de junio, por el que se establece las normas generales de higiene de los productos alimenticios que deben respetarse en todas sus fases de preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor y las modalidades para la verificación de la observancia de dichas normas.

“Las empresas del sector alimentario identificarán cualquier aspecto de su actividad que sea determinante para garantizar la higiene de los alimentos y velarán por que se definan, se pongan en práctica, se cumplan y se actualicen sistemas eficaces de control adecuados, de acuerdo con los siguientes principios, en los que se basa el sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico)”

Con anterioridad a esta fecha, las distintas directivas que regulaban monográficamente los distintos productos de origen animal, fueron introduciendo la obligación de instaurar un autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), y de esta manera sus transposiciones, introdujeron esta obligación.

El APPCC se define como **un sistema con base científica, racional y con un enfoque sistemático y preventivo, utilizado para la identificación, evaluación y control de los riesgos encontrados durante la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento, preparación y uso de los alimentos, para garantizar que el alimento es seguro al consumirlo.**

Con el sistema APPCC, el control de alimentos se integra en el diseño del proceso productivo, a diferencia del sistema tradicional que consiste en examinar el producto final. Por lo tanto, el sistema APPCC proporciona un enfoque preventivo y por lo tanto económico para la protección de los alimentos.

En 1993, el Código de la Comisión Alimentaria de la OMS respaldó este sistema, considerándolo como el enfoque más económico diseñado hasta la fecha para asegurar la protección de los alimentos. La experiencia obtenida en algunos países indica que la aplicación del sistema APPCC lleva a una prevención más eficiente de las enfermedades de origen alimenticio.

Los conocimientos y ventajas que proporciona el sistema del APPCC pueden ser aplicados de varias formas:

- Es un sistema utilizado generalmente como **método de protección** de alimentos en la producción, procesamiento, manufactura, almacenamiento y preparación de ellos.
- Permite un **control oficial efectivo y responsable de los alimentos**. Permite una inspección más eficiente de las operaciones envueltas en el procesamiento de los alimentos, ya que hace que el papel de los inspectores se centre en la evaluación del plan del APPCC y en la confirmación de que su diseño es apropiado y que opera en forma efectiva.
- Permite la identificación de riesgos concebibles, razonablemente esperados, aún donde no se han experimentado fallos con anterioridad. **Es por lo tanto particularmente útil en operaciones nuevas.**
- Es suficientemente **flexible** como para acomodar cambios introducidos, tales como mejoras en el diseño de los equipos, mejoras en los procedimientos de elaboración y avances tecnológicos relacionados con el producto.
- Puede ayudar a **enfocar/dirigir los recursos** hacia las partes más críticas de la operación de producción.
- Con el sistema APPCC uno puede esperar una **mejora en la relación entre:**

**a) los productores de alimentos y los inspectores, y
b) entre los productores y los consumidores.**

- Establece una base científica sólida para demostrar que se han tomado todas las precauciones razonables para prevenir que algún tipo de riesgo llegue a afectar a los consumidores (**Valor probatorio**), de esta forma se estimula la confianza en la industria de alimentos y la estabilidad en el negocio de los alimentos.
- La información recopilada **facilita el trabajo de los inspectores** en casos de auditoría.
- Es **aplicable a toda la cadena de alimentos**, desde el producto crudo hasta el producto final, p.e. cultivo, cosecha, procesamiento o manufactura, transporte y distribución, preparación y consumo.
- Puede **promover el intercambio internacional** aumentando la confianza en la calidad higiénica de los alimentos.
- Puede ser **fácilmente integrado en los sistemas de gestión de la calidad**, p.e. ISO 9000, etc.

Para la correcta implantación del sistema es necesario contar con una voluntad expresa, un compromiso total por parte de la gerencia, administradores, trabajadores y por supuesto del control oficial, además de contar de partida con unas sólidas bases complementarias que aseguren la correcta implantación del Sistema APPCC, que constituyen los “**REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD**” tratados a continuación, que constituirán los cimientos sobre los que edificar el sistema de **APPCC**, sin cuyo cumplimiento el sistema carece de toda posibilidad de éxito. Dichos requisitos previos están regulados por la normativa:

Real Decreto 2207/1995, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios, contemplando el conjunto de medidas de Higiene necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

El 3 de julio de 2000 se publicó en el Diario Oficial de la Generalitat Valenciana el **Decreto 101/2000**, de 27 de junio por el que se regula el Plan de Seguridad

Alimentaria y se establecen el conjunto de acciones conducentes a garantizar la salud y seguridad de los consumidores en materia alimentaria, mediante el mantenimiento de un elevado nivel de Protección de la Salud.

Este documento tiene como **objetivo esencial** el de fomentar y facilitar, desde un enfoque eminentemente práctico, el desarrollo e implantación en las industrias alimentarias de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, como base sólida para el establecimiento de los sistemas de autocontrol, debiéndose entender su utilización como un medio o herramienta en su aplicación para conseguir un fin: aportar las mayores garantías posibles para la producción de alimentos seguros.

Entendiéndose, así mismo, que puede demostrarse un cumplimiento eficaz de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad a través de otros medios, del mismo modo aceptables.

Los **REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD** se desarrollarán de acuerdo con los siguientes siete Planes, sin menoscabo de cualquier otro que la empresa considere implantar:

- | | |
|-------------|--|
| I. | CONTROL DE AGUAS |
| II. | LIMPIEZA Y DESINFECCION |
| III. | FORMACIÓN Y CONTROL DE MANIPULADORES |
| IV. | MANTENIMIENTO PREVENTIVO |
| V. | CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMA DE VIGILANCIA |
| VI. | CONTROL DE PROVEEDORES |
| VII. | CONTROL DE LA TRAZABILIDAD |

ELEMENTOS COMUNES DE LOS PLANES QUE INTEGRAN LOS REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD:

Aquellos **documentos o registros** que afecten a los distintos Planes de Higiene y Trazabilidad, que puedan ser compatibles en su utilización, podrán ser **comunes** a los mismos (p.e. planos, listas de revisión, parte de acciones correctoras).

Todos los Planes de Higiene y Trazabilidad establecidos por la empresa, contemplarán las siguientes formalidades:

1.- RESPONSABILIDADES E IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL IMPLICADO:

La aplicación práctica de los distintos Planes debe garantizarse permanentemente mediante la implicación y responsabilidad de todo el personal directamente relacionado con los mismos.

La Dirección mostrará evidencia de su compromiso y conocimiento con el diseño, implantación, mantenimiento y mejora de los Planes de Higiene y Trazabilidad que constituyen este documento.

Así mismo, se identificará a los empleados responsables de la aplicación y mantenimiento.

2.- DOCUMENTADO:

El Sistema APPCC en su globalidad, es un Sistema Documentado de Gestión, por lo que los Planes de Higiene y Trazabilidad que integran los Requisitos Previos, se establecerán en las empresas mediante una sistemática documental que describa las actividades que se llevan a cabo en el establecimiento, con el fin de demostrar las actuaciones que se realizan y los controles correspondientes que validan su eficacia.

La documentación puede estar en cualquier tipo de soporte.

Los documentos que formen parte de los Planes de los establecimientos serán de clara y fácil comprensión.

Todos los planes dispondrán de unos **elementos necesarios**, donde están incluidos los programas y procedimientos que aplican., y de unas **evidencias documentadas**, que describen las actuaciones que lleva a cabo la empresa para demostrar la realización de lo previsto en los programas, y por otro lado recopilan información para evaluar su eficacia y poder establecer acciones correctoras en caso necesario o modificaciones al Plan correspondiente.

Estas evidencias documentadas son registros o documentos que se efectúan a partir de actividades desarrolladas en la empresa (Boletines de análisis, Facturas, Diplomas de Formación, Registros ...) y que podrán ser ejecutadas por la empresa o por servicios contratados externos.

Al final de este documento y en forma de anexo, se facilitan un resumen o listado de los documentos y registros necesarios que integran los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad (Anexo I).

Para cumplimentar los registros, se puede utilizar de referencia los formatos ejemplo incluidos en los Modelos de Requisitos Mínimos u otros, siempre y cuando se reflejen en ellos la información requerida en este documento.

2.1 FIRMA Y FECHA

Los distintos Planes estarán firmados y fechados por el responsable de la empresa (gerente o responsable de control) para indicar la vigencia de los mismos. Esta firma significará la responsabilidad que tiene el establecimiento de aplicar y mantener el Plan tal como está especificado.

Cualquier modificación será igualmente firmada y fechada conforme se vaya actualizando el Plan, (el cual se modificará a medida que se produzcan cambios en las instalaciones, personal u operaciones que afecten a los Planes).

2.2.- ARCHIVO:

La sistemática de archivo adoptada por la empresa permitirá el acceso a la documentación de todo el personal autorizado por la empresa para facilitar su

revisión, por lo que tendrá una estructura lógica y ordenada, cualquiera que sea su soporte documental y/o lugar de archivo.

3.- CONTROLES ANALITICOS:

Los controles analíticos llevados a cabo por la empresa para el desarrollo de los Planes de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, estarán de acuerdo con lo dispuesto en el **Decreto 216/1999**, de 9 de noviembre, del Gobierno Valenciano, sobre autorización, reconocimiento de la acreditación y registro de laboratorios en el ámbito de la salud pública. Con excepción de determinados controles analíticos de campo, los cuales deberán ser comprobados periódicamente por los laboratorios regulados por el Decreto 216/1999, de 9 de noviembre, del Gobierno Valenciano.

4.- NO CONFORMIDADES Y ADOPCIÓN DE MEDIDAS CORRECTORAS:

En los casos de detectar no conformidades, se adoptarán por la propia empresa medidas correctoras apropiadas llevando a cabo el oportuno seguimiento y registro, pudiendo en su caso llegar hasta la revisión del propio Plan.

Tanto la detección de incidencias, desviaciones a lo previsto, como no conformidades, producidas en el efectivo cumplimiento de lo programado en los Planes que integran los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, pueden motivar la emisión de un “Parte de Acciones Correctoras”, que teniendo un mismo formato para todos los planes, procederán a su resolución y seguimiento, según la empresa lo tenga preestablecido.

I. PLAN DE CONTROL DE AGUAS

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN

- 1) PLANO GENERAL DE LA RED DE DISTRIBUCIÓN DEL AGUA Y DE LA EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES .
- 2) PROGRAMA DEL CONTROL ANALÍTICO DE AGUAS.
- 3) PROGRAMA DE TRATAMIENTO DE LAS AGUAS (cloración, desnitrificación, descalcificación, ozonización, etc).
- 4) PROGRAMA DE HIGIENE Y LIMPIEZA DEL DEPÓSITO

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) BOLETINES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO.
- 2) OTROS QUE APLIQUEN.
- 3) ANÁLISIS DEL CLORO.
- 4) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS.

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN:

1) PLANO GENERAL DE LA RED DE DISTRIBUCIÓN DEL AGUA Y DE LA EVACUACIÓN DE AGUAS RESIDUALES.

La dirección del establecimiento debe dar garantías sobre la(s) fuente(s) de aprovisionamiento del agua (red, red con almacenamiento o depósito, agua de pozo) y tiene la responsabilidad de asegurarse de que el agua utilizada en el establecimiento sea potable.

Debe describir el sistema de distribución del agua en el establecimiento, mediante un plano que muestre las conducciones (*) y las salidas de agua. Estas deben estar identificadas individualmente de tal forma que puedan ser localizadas en el plano (ej. numeradas correlativamente).

Se diferenciarán las distintas redes de suministro de agua potable (red pública, pozo, superficiales), indicando la situación de depósitos intermedios y de los pozos.

(*) Atención a los fondos de sacos que puedan existir en las conducciones.

En el caso de utilizar agua no potable para usos autorizados (vapor, lucha contra incendios, refrigeración de equipos frigoríficos) se indicará su distribución en el plano.

En relación con las aguas residuales, se debe describir el sistema de evacuación de las aguas residuales en el establecimiento, mediante un plano que muestre las conducciones, desagües existentes. En el caso de existir tratamiento de las aguas residuales previo a su evacuación se describirán los sistemas utilizados, así como el destino dado a las aguas.

El plano utilizado puede ser común a otros planes, siempre que cumpla los requisitos necesarios para este plan (ubicación de las salidas de agua, conducciones, sistema de evacuación, etc.).

2) PROGRAMA DEL CONTROL ANALÍTICO DEL AGUA.

Dicho programa debe de contemplar una descripción del tipo de abastecimiento utilizado, parámetros analíticos a determinar, periodicidad del análisis; identificación de la/s persona/s responsable/s de su control y toma de muestras, valores de referencia admisibles y registro que genera. De todas formas, en los Modelos de Requisitos Mínimos, se facilita unos ejemplos de formatos tipo, tanto para elaborar programas como para registros.

De acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1138/1990 y/o los Modelos de Requisitos Mínimos para los planes de autocontrol, en relación con los parámetros de control:

- De agente desinfectante: cloro residual
- Caracteres microbiológicos
- Caracteres físico-químicos (organolépticos, relativos a sustancias no deseables, relativos a sustancias tóxicas)

El control de cloro puede llevarse a cabo por la propia empresa utilizando el sistema D.P.D. en los diferentes grifos y de manera rotatoria, de acuerdo con la excepción recogida en el punto 3 de Elementos Comunes (controles analíticos de campo).

Las muestras deben ser tomadas a partir de las diferentes salidas (puntos de agua) existentes en el establecimiento, debiéndose organizar la mencionada rotación con objeto de controlar las condiciones de las aguas en los distintos tramos del sistema de abastecimiento.

Se describirán detalladamente los procedimientos de toma de muestras para cada tipo de control, pudiendo ser en formato de procedimiento o reflejarlo en el “cómo” del programa correspondiente.

3) PROGRAMA DE TRATAMIENTO DE AGUAS (CLORACIÓN, DESNITRIFICACIÓN, DESCALCIFICACIÓN, OZONIZACIÓN, ETC).

En el caso de que exista tratamiento previo de las aguas en el propio establecimiento, se realizará la descripción de dicho tratamiento, la periodicidad con que se realiza, el producto o método a utilizar, y el responsable de su realización.

En el caso de utilizar agua de pozo como suministro de agua potable, es necesario disponer de un equipo de cloración del agua.

Así mismo, la empresa garantizará la presencia de cloro residual libre o combinado a lo largo de la red de distribución de agua potable, en caso contrario se establecerán las medidas correctoras que se consideren necesarias.

Por ejemplo: “SISTEMA DE CLORACIÓN:

En caso de utilización de cloro, debe estar intercalado en el sistema mediante inyección (gas o líquido) a un depósito de almacenamiento, a fin de conseguir suficiente tiempo de contacto con el agua para permitir al cloro reaccionar con las sustancias orgánicas. El cloro no combina después de 20 a 30 minutos quedando como cloro residual libre, disponible en la red para reaccionar con la contaminación que existe en las tuberías (p.e.: sifones, fondos de saco, ...).

En consecuencia la capacidad del depósito de almacenamiento debe ser tal que permita mantener el agua en contacto con el cloro durante 30 minutos (mínimo de 20 minutos).”

QUE (Tipo tratamiento)	CÓMO (Método/producto y descripción)	CUÁNDO	QUIEN
CLORACIÓN	Inyección de cloro (gas o líquido) al depósito de almacenamiento x, con dispositivo clorador que contacta con el agua durante 30 minutos.	CONTINUO	Responsible de mantenimiento

4) PROGRAMA DE HIGIENE Y LIMPIEZA DE DEPÓSITOS.

En caso necesario, los depósitos e instalaciones intermedias se incluirán en los planes de Higiene establecidos por la empresa (Plan de Higiene y Limpieza, Plan de Mantenimiento Preventivo).

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS.

Esta documentación describe las actuaciones que lleva a cabo la empresa para demostrar la realización de lo previsto en los programas, y por otro lado recopila información para evaluar su eficacia y poder establecer correcciones en caso necesario.

La empresa con el fin de dar cumplimiento a este apartado, deberá estar en posesión de los siguientes documentos cumplimentados:

DOCUMENTOS NECESARIOS

1) BOLETINES DE ANÁLISIS:

BOLETÍN DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO Y FÍSICO-QUÍMICO.

Conteniendo, al menos:

- Lugar, Fecha y Hora de la toma de muestras
- Identificación del punto de la toma de muestras
- Fecha de los análisis
- Resultados analíticos
- Métodos analíticos utilizados
- Identificación de laboratorio autorizado
- Persona responsable del control (firma)
- Anotación de la inhibición previa del cloro libre residual (en registros de control microbiológico)

2) OTROS QUE APLIQUEN:

Por ejemplo., Certificado o Boletín del Ayuntamiento (en caso de utilizar agua de la red pública).

3) REGISTRO DE CONTROL DE CLORO.

Conteniendo, al menos:

- Fecha y hora de la toma de muestras
- Identificación del punto de la toma de muestras
- Resultados analíticos
- Persona responsable (firma)

4) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS:

Es común su utilización y cumplimentación en cualquier plan de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad, el cual se emitirá en el caso de desviaciones tanto de resultados analíticos como de otra naturaleza, estudiando las posibles causas y proponiendo medidas correctoras que subsanen la deficiencia indicada. En caso de reiteración se procederá a la revisión del plan.

II. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN

- 1) PLANO DEL ESTABLECIMIENTO.
- 2) PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCALES.
- 3) PROGRAMA DEL CONTROL DE LA EFICACIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) LISTA DETALLADA DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS.
- 2) REGISTROS DE LAS ANALÍTICAS DE SUPERFICIES.
- 3) LISTA DE REVISIÓN.
- 4) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS.

1.-ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN.

1) **PLANO DEL ESTABLECIMIENTO**, que identifique claramente los diversos locales. Se puede utilizar el mismo plano para los diferentes planes siempre y cuando se pueda distinguir en él, los elementos necesarios para el diseño y aplicación de todos los planes implicados.

2) PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCALES

En el cual se detallará qué equipo, paramento o local debe de ser limpiado y/o desinfectado, quién será la persona designada a realizar la mencionada tarea, cuándo la tiene que efectuar (periodicidad de realización), y cómo ha de realizarla (la sistemática o procedimiento a seguir con los productos correspondientes dosificados según la necesidad y el caso).

En tal descripción incluye:

- **QUÉ**: locales (suelos, paredes, techos, exteriores, puertas, cortinas, etc), a los equipos de trabajo y maquinarias (haciendo mención especial a aquellos equipos o partes de equipos que requieran métodos de limpieza especiales, como son los de limpieza in situ, equipos que se han de desmontar, etc), a los equipos de transporte y a los útiles manuales (guantes, delantales, ropa de trabajo, calzado, cuchillos, etc).

- **CÓMO**: contemplará los pasos básicos del proceso (por ejemplo limpieza de materia grosera, aplicación de detergentes, enjuague del detergente, aplicación de desinfectantes, enjuague de desinfectantes y secado de superficies y equipos), así como las concentraciones requeridas de productos químicos, sus condiciones y tiempo de aplicación, la temperatura del agua utilizada para la limpieza, etc.

- **CUÁNDO**: periodicidad y momento de aplicación en relación con el proceso productivo de la empresa.

- **POR QUIÉN:** personal encargado de las labores de limpieza y desinfección, que dispondrá de la formación adecuada (ver plan de formación).

3) PROGRAMA DEL CONTROL DE LA EFICACIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Dicho Programa tiene por objeto, recopilar la información necesaria para evaluar la eficacia de la Limpieza y Desinfección, y ejecutar acciones correctoras si es el caso, pudiendo incluso tener que modificar todo el Plan.

Este Programa consta de dos tipos de comprobaciones, una más general y/o subjetiva, y otra más específica u objetiva.

La primera comprobación a la que hacemos referencia es la visual o Lista de Revisión, y como visual que es, es ciertamente subjetiva porque depende del criterio de exigencia de la persona que hace dicha comprobación.

Para facilitar dicha evaluación, y no dejarse nada por revisar, el formato que adquiere esta comprobación es un cuestionario o check-list, que recorre todas las dependencias y pregunta lo correcto de los aspectos de los distintos planes, dado que este documento es común a muchos de ellos.

En los distintos Modelos de Requisitos Mínimos para la implantación de Sistemas de Autocontrol basados en el APPCC, hay ejemplos de Listas de Revisión, que pueden servir de orientación.

La otra comprobación a la que hacemos mención es la de tipo analítico, en la cual no hay lugar para interpretaciones o criterios, es totalmente objetiva.

El fin que persigue es comprobar la eficacia real de la Limpieza y Desinfección, por eso se toma la muestra antes del procesado, porque si se hiciese la determinación nada más terminar de limpiar, estaríamos evaluando la eficacia del desinfectante.

3.1. - COMPROBACIÓN VISUAL:

Lista de revisión.

La cual debe ser lo más concreta posible, incluyendo aspectos tales como estado de paredes, suelos y techos de los diferentes locales, recinto de transporte, exteriores, rincones de difícil acceso, maquinarias y equipos, orden general, ausencia de basuras, estiba de productos, estado de limpieza de lavamanos, vestuarios y aseos, limpieza de desagües, limpieza de mesas de trabajo, cintas transportadoras de productos, limpieza de interruptores de luz y pomos de puertas e instrumentos de limpieza.

La lista de revisión debe cumplimentarse con una frecuencia establecida por la empresa en este Programa del Control de la Eficacia de la Limpieza y Desinfección, la cual podrá ser variable en función de los resultados obtenidos.

Al ser un documento común a todos los planes, la periodicidad con la que se efectúa la mencionada Lista de Revisión, obedecerá a las necesidades mínimas de comprobación visual de los mismos.

Por lo que se deduce que se podrá unificar una única lista de revisión para los distintos planes (control de plagas, mantenimiento preventivo), efectuando la revisión o control visual por las distintas zonas o locales del establecimiento, de todos los aspectos que intervengan en el mantenimiento de los Requisitos Previos de Higiene y Trazabilidad.

3.2.- COMPROBACIÓN ANALÍTICA:

Analítica de superficies.

Los métodos analíticos que la empresa tiene previsto llevar a cabo para la verificación de la limpieza y desinfección, con descripción de procedimientos de toma de muestra para cada tipo de analítica que incluyan el momento en que debe realizarse la toma y que en general deberá ser de superficies ya limpias, desinfectadas, secas y antes de su uso.

Las analíticas deben contemplar los microorganismos indicadores de limpieza teniendo en cuenta el tipo de alimento procesado en la industria.

El control analítico de superficies puede llevarse a cabo por la propia empresa, de acuerdo con la excepción recogida en el punto 3 (analíticas de campo) de Elementos Comunes.

El número de analíticas a realizar depende de la envergadura de la industria y de su producción (existiendo unos mínimos orientativos recogidos en los documentos de “Modelos de Requisitos Mínimos para los Programas de Autocontrol basados en el Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos” establecidos conjuntamente con la Federación Empresarial de Agroalimentación de la Comunidad Valenciana), pero en todo caso dichas tomas de muestras estarán planificadas, debiendo estar predeterminadas en el Plan de Limpieza y Desinfección de la empresa y realizarse de forma rotatoria sobre las diversas superficies, equipos y útiles.

Por último, cabe añadir que se predeterminarán los límites microbiológicos a partir de los cuales se debe considerar que la limpieza y desinfección han sido suficientes, así como sería beneficioso poder fijar unos mínimos de puntuación en la Lista de Revisión por los cuales son satisfactorios el grado de orden, mantenimiento y limpieza de las instalaciones.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS.

La empresa debe realizar los controles necesarios para evaluar la eficacia de su plan de Limpieza y Desinfección, estar en condiciones de poder realizar las correcciones oportunas en caso de que se demuestre que el plan ha perdido eficacia en algún punto, y poder demostrar que se realiza y se lleva a cabo el plan según lo previsto.

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) **LISTA DETALLADA DE LOS PRODUCTOS UTILIZADOS**, los cuales deben ser adecuados y procedentes de industrias autorizadas para su uso en la industria alimentaria. Se dispondrá de información correspondiente de los usos y características del producto (modo de empleo, dosificación, etc.)
- 2) **REGISTROS DE LAS ANÁLITICAS DE SUPERFICIES**: de superficies de paramentos, equipos y útiles para verificar la eficacia de la limpieza y desinfección.

Dichos análisis se realizarán antes de su uso y al menos con la frecuencia predeterminada en el Plan. También serán fechadas y firmadas por el técnico que las realice y registradas por un responsable de la empresa.

La empresa deberá de verificar por algún laboratorio autorizado, las analíticas de superficie (analíticas de campo) que realiza.

- 3) **LISTA DE REVISIÓN:** de las labores de limpieza y desinfección, la cual debe contemplar todas las instalaciones y equipos, debe ser cumplimentada al menos con la frecuencia predeterminada en el Plan, fechada, firmada y registrada por el responsable de la revisión, el cual a ser posible, no debe formar parte del personal del equipo de limpieza.
- 4) **PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS,** que se ha de cumplimentar cuando en alguna revisión se detecten áreas sucias o en alguna analítica se superen los límites prefijados en el plan, o existan desviaciones respecto del Plan de Limpieza y Desinfección.

III. PLAN DE FORMACIÓN Y CONTROL DE MANIPULADORES

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN

- 1) PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUADA.
- 2) DOCUMENTO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE MANIPULACIÓN.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) LISTADO DE PERSONAL MANIPULADOR.
- 2) CERTIFICADOS MÉDICOS.
- 3) REGISTROS DE FORMACIÓN.
- 4) NOTIFICACIONES DE ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA.
- 5) LISTA DE REVISIÓN.
- 6) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS.

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN.

1) PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUADA.

El Programa de formación continuada, contará con una periodicidad de diseño preestablecida por la empresa. La formación a impartir deberá garantizar que todos los manipuladores y personal relacionado, tengan los conocimientos necesarios para obtener una producción de alimentos sanitariamente seguros de acuerdo con la actividad que desarrolla. La inspección oficial podrá intervenir en el diseño y puesta en práctica del programa. Dicho programa, para cubrir todas las necesidades de formación, responderá a las siguientes cuestiones:

QUÉ:	Descripción de las necesidades detectadas de formación en la empresa.
QUIÉN:	Los destinatarios de la formación, incluidos los de reciente incorporación.
CUÁNDO:	Calendario previsto de realización y duración estimada de los cursos.
CÓMO:	Disciplinas a impartir, actividades formativas previstas y otros detalles que se estime conveniente indicar, como puede ser el nombre del curso de las diferentes ofertas formativas.
DÓNDE:	Lugar de impartición de la formación (en la empresa por personal interno o externo, o en las entidades, ofertantes de los cursos).

El programa una vez diseñado debe de contar con la aprobación de la dirección, ser difundido entre el personal y contar con la supervisión de los Servicios Veterinarios Oficiales.

2) DOCUMENTO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE MANIPULACIÓN.

La empresa podrá disponer de un documento implantado por la misma al objeto de mejorar sus propios procesos, cubrir sus propias necesidades internas de formación (actuaciones no aceptables higiénicamente), y adaptaciones estructurales transitorias para alcanzar el estándar de seguridad alimentaria.

En el documento se establecerán las prácticas correctas de higiene, adaptadas a la estructura productiva de la empresa, respetando lo establecido sobre 'higiene y manipulación' en las legislaciones vigentes.

Se tendrá en cuenta en su elaboración las Guías de Prácticas Correctas de Higiene elaboradas por los distintos sectores alimentarios.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS.

La empresa con el fin de dar cumplimiento a este apartado, estará en posesión de los siguientes documentos cumplimentados:

DOCUMENTOS NECESARIOS: _____

1) LISTADO DE PERSONAL MANIPULADOR

La empresa dispondrá de un registro propio actualizado donde vengan recopilados todos los manipuladores, con especificación de nombre, apellidos, área de actividad laboral y fecha de alta en la empresa.

2) CERTIFICADO MÉDICO

En el caso que la legislación lo contemple, y con la periodicidad establecida se requerirá el certificado médico en el que se haga constar: "No existe ningún impedimento sanitario que se oponga a que le sean asignadas tareas de manipulación de alimentos", o similares en las que conste "apto para la manipulación de alimentos".

El certificado médico puede ser individual o colectivo, si bien en este último caso deberán constar nominalmente los trabajadores que abarca.

3) REGISTRO DE FORMACIÓN

Cuando la actividad de Formación sea realizada por la propia empresa se dispondrá de un documento definido al efecto, conteniendo aspectos como:

- Actividad formativa desarrollada.
- Responsable de la actividad
- Personal asistente y su firma
- Documentación anexa en su caso.
- Firma del responsable de la actividad.

y constarán en el archivo de Formación.

En el caso de que la actividad de Formación se realice a través de Entidades de Formación externas autorizadas, en el archivo del Registro de Formación de la empresa constará la Certificación individualizada pertinente (diplomas, certificados, asistencias a cursos, etc.)

4) NOTIFICACIONES DE ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA

En el caso de padecimiento de enfermedad de transmisión alimentaria por parte de algún manipulador de la empresa, esta notificación se podrá cursar a través del Parte de Acciones Correctoras.

5) LISTA DE REVISIÓN

En las Listas de Revisión que la empresa utilice para controlar los distintos planes (mantenimiento preventivo, limpieza y desinfección, control de plagas) vendrán contemplados aspectos que identifiquen las posibles desviaciones relacionadas con lo expuesto en el plan de formación, detectando las necesidades de formación para el personal manipulador del establecimiento (ej. Actitudes del personal como llevar la indumentaria completa, uso correcto de herramientas en el aspecto higiénico, etc.).

6) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS

La empresa controla la aptitud sanitaria para la manipulación de alimentos mediante la observación de correctas prácticas higiénicas y los certificados médicos. En el caso de detectar desviaciones, tanto en la sistemática de trabajo como en la incompatibilidad del trabajador para manipular alimentos, se procederá a la emisión de un parte de acciones correctoras (documento común a otros planes).

IV. PLAN DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN

- 1) PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- 2) RELACIÓN DE APARATOS Y EQUIPOS A CALIBRAR / VERIFICAR.
- 3) PROGRAMA DE CALIBRACIÓN / VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA.
- 4) PROCEDIMIENTO CALIBRACIÓN / VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA.

2.-EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) REGISTROS DE CALIBRACIÓN / VERIFICACIÓN.
- 2) LISTA DE REVISIÓN.
- 3) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS.

Existirá un plan de mantenimiento preventivo cuyo objetivo es que la estructura, equipos y utensilios no incidan negativamente en la calidad higiénica del producto.

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN.

1) PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

En el cual se detallará qué equipo, paramento o local debe de ser revisado, calibrado, verificado, reparado o efectuar tareas de mantenimiento para evitar que su deterioro pueda suponer un peligro sanitario a los productos que se manipulen, quién será la persona designada a realizar la mencionadas labores de acondicionamiento, cuándo se tienen que efectuar (periodicidad de realización), y cómo se ha de realizar (la sistemática o procedimiento a seguir, en el caso de que se realice por personal interno).

Para poder elaborar el programa de Mantenimiento Preventivo, se partirá de diferente información, desde las recomendaciones del fabricante, las que por el propio deterioro vayan marcando la pauta de mantenimiento, hasta las listas de revisión y los partes de acciones correctoras.

Por lo que hay que tener en cuenta los siguientes apartados de revisión, tanto del estado físico en que se encuentran como del de funcionamiento, así como cualquier otro que la empresa considere.

Locales e Instalaciones:

- Mantenimiento General (estructuras, techos, paredes, suelos)
- Aislamiento (ventanas, mosquiteras, lamas, conducciones,...)
- Instalación eléctrica (focos de luz, insectocutores, interruptores, cuadros eléctricos)
- Sistemas de evacuación .(desagües,..)

Equipos

- Equipo térmico (equipos de frío, equipos de tratamiento por calor, soportes aéreos,...)
- Equipos de transporte (equipos de frío del transporte, estado general, ...)
- Estado general (interruptores, cuadros eléctricos,...)
- Equipos de medidas (termómetros, balanzas, higrómetros, dosificadores,...)
- Equipos de limpieza

2) RELACIÓN DE APARATOS Y EQUIPOS A CALIBRAR / VERIFICAR.

La empresa dispondrá de un listado de aquellos equipos y aparatos que se utilicen para controlar los parámetros de los Puntos de Control Crítico (PCC) establecidos por la empresa.

3) PROGRAMA DE CALIBRACIÓN / VERIFICACIÓN DE EQUIPOS DE MEDIDA.

Este Programa, en cuanto a verificación se refiere, podrá incluirse en el Programa de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos, establecido por la empresa (apartado I).

Todas las máquinas y equipos con mecanismos de regulación ó medición de parámetros tales como tiempo, temperatura, velocidad, etc. y que inciden sobre el control de un determinado Punto de Control Crítico (PCC) deberán quedar incluidos en el programa de calibración / verificación de equipos de medida.

Como en todo programa, también vendrá reflejado el QUÉ, QUIÉN, CUANDO Y CÓMO, aunque este último si por su complejidad lo requiere, podrá hacer referencia a un procedimiento para tal fin.

4) PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN / VERIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDIDA.

Los equipos de medida que se utilizan en el control de los Puntos de Control Crítico (PCC) y en los análisis de verificación o de comprobación de funcionamiento,

estarán calibrados o verificados a intervalos especificados, comparados con patrones de medición trazables a patrones de medición nacionales ó internacionales. Cuando no existan tales patrones, la base que se emplee para la calibración o verificación estará documentada.

Los procedimientos de calibración o verificación siempre estarán documentados.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS.

DOCUMENTOS NECESARIOS: _____

La empresa con el fin de dar cumplimiento a este apartado, deberá estar en posesión de los siguientes documentos cumplimentados:

1) REGISTROS DE CALIBRACIÓN / VERIFICACIÓN DE LOS EQUIPOS DE MEDIDA

Certificados o registros que acrediten que se ha llevado a cabo la calibración o la verificación, al menos, de los equipos que se utilizan para controlar los parámetros en los Puntos de Control Crítico (PCC).

Estos documentos deben de indicar la fecha en que han sido calibrados / verificados y la próxima fecha de calibración / verificación.

Los equipos y aparatos susceptibles de calibración, deberán estar provistos de alguna señal identificativa, de tal manera que se consideren aptos para su utilización o en caso contrario poder retirarlos de su uso.

2) LISTAS DE REVISIÓN

En las Listas de Revisión que la empresa utilice para controlar los distintos planes (mantenimiento preventivo, limpieza y desinfección, control de plagas) vendrán contemplados aspectos que identifiquen las posibles desviaciones relacionadas con lo anteriormente expuesto en el plan de mantenimiento.

3) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS

Que se ha de cumplimentar cuando se detecten desviaciones relacionadas con el mantenimiento, deterioro y correcto funcionamiento de instalaciones y equipos.

V. PLAN DE CONTROL DE PLAGAS Y SISTEMA DE VIGILANCIA

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN

- **PLAN A:** TRATAMIENTOS PERIÓDICOS CONTRA PLAGAS.
 - PROGRAMA DE TRATAMIENTOS SISTEMÁTICOS.
- **PLAN B:** SISTEMÁTICA DE VIGILANCIA DE PLAGAS.
 - PROGRAMA DE VIGILANCIA DE PLAGAS.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) PLANO DE COLOCACIÓN DE TRAMPAS Y CEBOS.
- 2) REGISTRO DE EJECUCIÓN DE LOS TRATAMIENTOS PERIÓDICOS CONTRA PLAGAS.
- 3) DOCUMENTO CONTRACTUAL CON LOS DATOS NECESARIOS.
- 4) DESCRIPCIÓN DE LOS NIVELES POBLACIONALES.
- 5) LISTA DE REVISIÓN.
- 6) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS.

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN.

La revisión de las condiciones de higiene y limpieza (eliminación de basuras, saneamiento del entorno industrial, etc.) junto con la revisión de las medidas de protección pasiva o mantenimiento preventivo (recinto, control de barreras de protección: puertas, ventanas, protección desagües, mallas antiinsectos, ausencia de grietas y huecos, etc.) se consideran dos aspectos fundamentales como Medidas de Control para el Plan de Control de Plagas.

Se pueden reducir al mínimo las probabilidades de infestación mediante un buen saneamiento, inspección de los materiales introducidos y una buena vigilancia, limitando así la necesidad de plaguicidas (tendencia recomendable a seguir) por lo que deberá de existir una referencia cruzada con los Planes de Limpieza y Desinfección y de Mantenimiento Preventivo de la industria.

El Plan de Control de Plagas identificará a la empresa responsable de su aplicación y al responsable del seguimiento de la propia empresa.

En el supuesto de utilización de plaguicidas, la empresa aplicadora dispondrá de autorización e inscripción en el correspondiente Registro de la Conselleria de Agricultura (Registro Oficial de Establecimientos y Servicios de Plaguicidas).

Así mismo, las empresas productoras de plaguicidas estarán autorizadas e inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos y los productos empleados deberán estar registrados y autorizados para uso en la industria alimentaria, a modo de ejemplo se muestra la descripción del registro de plaguicidas:

Número de Registro: XX -YY - ZZZZZ HA

- XX: año de inscripción en el Registro.
- YY: 00 = I.A.T. (Ingrediente Activo Técnico), 10 = Raticida.
20 = Desinfectante. 30 = Insecticida, 40 = Fungicida,
50 = Otros (Repelentes, Atrayentes...),
100 = Desinfectante para torres de refrigeración.
H.A.: Indica de uso en industria alimentaria.

Dentro de las medidas para el control de plagas que establezca la empresa, se podrá optar por la aplicación de los siguientes Planes:

- PLAN A: TRATAMIENTOS PERIÓDICOS CONTRA PLAGAS

Contendrá como mínimo un:

PROGRAMA DE TRATAMIENTOS SISTEMÁTICOS

La empresa describirá los tratamientos aplicados (uso periódico de plaguicidas, lucha biológica...) y la periodicidad de aplicación. Para facilitar los datos que debe contemplar, deberá responder a las cuestiones siguientes:

OBJETIVO DEL TRATAMIENTO: Desinsectación, desratización u otros.

QUIÉN: Razón social y número de autorización de la empresa aplicadora. Nombre y firma del responsable del tratamiento y número de carnet de aplicador de los productos plaguicidas.

DONDE: Naturaleza y dimensiones del tratamiento, indicando los puntos y zonas de aplicación (puede hacerse referencia al plano de colocación de cebos).

CUANDO: Periodicidad de aplicación del tratamiento.

COMO: Productos utilizados (con el nº correspondiente de registro en la Dirección General de Salud Pública), dosificación empleada y procedimiento de aplicación.

PLAZO DE SEGURIDAD A RESPETAR.

EVALUACIÓN DE LA APLICACIÓN.

Ante la evaluación de los tratamientos realizados, con resultados negativos reiterados en la detección de plagas, se podrá reducir el número de tratamientos de este tipo. Así mismo se recomendará pasar a un Sistema de Vigilancia de acuerdo con el apartado siguiente.

- PLAN B: SISTEMÁTICA DE VIGILANCIA DE PLAGAS

En el control de plagas se adoptará preferentemente este plan, que contendrá como mínimo un:

PROGRAMA DE VIGILANCIA DE PLAGAS

Como todo programa, atenderá a una serie de cuestiones:

QUE: Tipo de vigilancia que se va a realizar.

- *Vigilancia de mûridos:* se podrán utilizar trampas con alimentos (pepitas de melón, frutos secos ...) mediante el sistema de contaje o cebos en bolsa sin veneno mediante comprobación visual de ingesta, u otros sistemas biológicos.
- *Vigilancia de insectos reptantes:* se podrá utilizar el sistema de contaje de insectos mediante trampas de feromonas con pegamento u otros sistemas biológicos.
- *Vigilancia de insectos voladores:* mediante recuento en bandeja de trampa ultravioleta u otros sistemas biológicos.

DONDE: Los puntos desde donde se realiza la vigilancia y contaje, reflejándose la rotación de los mismos, si es el caso.

- Plano de colocación de trampas actualizado.

COMO: Sistemática de vigilancia en el tiempo y lugar.

- Procedimiento de rotación de trampas y de sustitución en caso de deterioro.

QUIEN: Nombre del responsable encargado de efectuar la vigilancia.

CUANDO: Periodicidad de la vigilancia.

Ante la evaluación de los resultados del Plan Basado en la Instauración de Sistemas de Vigilancia, con resultados con detección de plagas, se recomendará pasar a un sistema tratamiento preventivo a de acuerdo con el plan A.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS.

La empresa con el fin de dar cumplimiento a este apartado, deberá estar en posesión de los siguientes documentos cumplimentados:

DOCUMENTOS NECESARIOS: _____

1) PLANO DE COLOCACIÓN DE TRAMPAS Y CEBOS

2) REGISTRO DE EJECUCIÓN DE LOS TRATAMIENTOS PERIÓDICOS CONTRA PLAGAS:

Certificado de realización del tratamiento donde indique los datos de la empresa aplicadora, productos y dosificación aplicada, persona que realiza la aplicación con su número de carnet y firma, la fecha de la realización, plazo de seguridad, próximo tratamiento y resultados o evaluación.

3) DOCUMENTO CONTRACTUAL CON LOS DATOS NECESARIOS:

Puede sustituir al Programa de Tratamientos Sistemáticos, si contempla al menos los mismos requisitos que el mencionado programa.

4) DESCRIPCIÓN DE LOS NIVELES POBLACIONALES:

Registro donde viene reflejado los distintos contajes de plagas que se han realizado de acuerdo con el Programa de Vigilancia de Plagas y que servirá para tomar decisiones al respecto.

5) LISTA DE REVISIÓN:

En las Listas de Revisión que la empresa utilice para controlar los distintos planes (mantenimiento preventivo, limpieza y desinfección, control de plagas) vendrán contemplados aspectos que identifiquen las posibles desviaciones relacionadas con lo anteriormente expuesto en el plan de control de plagas (cebos comidos, .).

6) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS:

Que se ha de cumplimentar cuando se detecte alguna incidencia se superen los límites prefijados en el plan(avistamientos, superen los niveles poblacionales normales, etc.) o existan desviaciones respecto del Plan de Control de Plagas.

VI. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN

- 1) RELACIÓN DE PROVEEDORES.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) LISTADO DE PROVEEDORES ACTUALIZADA.
- 2) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS.

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN.

1) RELACIÓN DE PROVEEDORES

La empresa tendrá un listado de proveedores actualizada y relacionados con los productos que manipula, incluidos los de servicios (ej. transporte, material auxiliar,..) que contemplará los siguientes datos:

- **Identificación del proveedor.**
- **Dirección y teléfono.**
- **Nº inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA o Autorización Sanitaria)**
- **Tipo de suministro** (canales, despiece, tripas, materiales en contacto con alimentos, envases, etc.)
- **Fecha de alta** o de inclusión en la relación de proveedores.

Los nuevos proveedores se incluirán inmediatamente en el listado, aun cuando estén a prueba o sean provisionales; pudiendo hacer constar esta circunstancia.

La relación debe revisarse cuando un proveedor deje de serlo y también cuando no cumpla con las especificaciones que se establezcan para el control de la materia prima.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS.

La empresa con el fin de dar cumplimiento a este apartado, deberá estar en posesión de los siguientes documentos cumplimentados:

DOCUMENTOS NECESARIOS: _____

1) LISTADO DE PROVEEDORES ACTUALIZADA

Lo comentado anteriormente en los Elementos Necesarios del Plan, ya suponen de por sí un registro.

2) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS

Relativos al control de proveedores, y que supongan una modificación en la lista de proveedores.

VII. CONTROL DE LA TRAZABILIDAD

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN

- 1) SISTEMÁTICA DE CONTROL DE LA IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO
- 2) SISTEMÁTICA DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS

DOCUMENTOS NECESARIOS:

- 1) REGISTRO DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO
- 2) REGISTRO DEL CONTROL DE LA TRAZABILIDAD
- 3) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS

1.- ELEMENTOS NECESARIOS DEL PLAN.

1) SISTEMÁTICA DE CONTROL DE LA IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

- La empresa tendrá debidamente documentado el sistema que sigue para la identificación del producto que elabore, envase o importe.
- Existirá un registro en donde queden reflejados la identificación de los productos y su cantidad.

2) SISTEMÁTICA DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD

- La Empresa debe tener establecido un procedimiento debidamente documentado, que permita ante la pérdida de seguridad del producto, se puedan adoptar las medidas necesarias para evitar el riesgo de los consumidores, mediante la aplicación de los procedimientos adecuados para su posible retirada del mercado, con el fin de:
 - Realizar la declaración a las partes interesadas (Autoridades Sanitarias, clientes, consumidores, etc.) de los productos afectados y medidas adoptadas sobre el producto implicado.
 - Permitir localizar los productos afectados en la cadena de comercialización, para su retirada o control de forma rápida y eficiente.

2.- EVIDENCIAS DOCUMENTADAS.

La empresa con el fin de dar cumplimiento a este apartado, deberá estar en posesión de los siguientes documentos cumplimentados:

DOCUMENTOS NECESARIOS: _____

1) REGISTRO DE LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

La empresa mantendrá los registros de la identificación de los productos y su cantidad.

2) REGISTRO DEL CONTROL DE LA TRAZABILIDAD

La empresa mantendrá registro de la trazabilidad de los productos, que permita ante la pérdida de seguridad del producto la aplicación de los procedimientos adecuados para su posible retirada del mercado.

3) PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS.

Se emitirá un Parte de Acciones Correctoras cuando exista una desviación relativos al control de identificación de los productos y a la TRAZABILIDAD.

ANEXOS

ANEXO I

LISTADO DE LOS DOCUMENTOS Y / O REGISTROS NECESARIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DE LOS REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD

ANEXO I

LISTADO DE LOS DOCUMENTOS Y/O REGISTROS NECESARIOS PARA LA IMPLANTACIÓN DE REQUISITOS PREVIOS DE HIGIENE Y TRAZABILIDAD

PLAN	DOCUMENTO / REGISTRO	✓
PLAN DE CONTROL DE AGUAS	PLANO GENERAL DE LA RED DE DISTRIBUCIÓN DE AGUA Y EVACUACIÓN	
	PROGRAMA DEL CONTROL ANALÍTICO DE AGUAS	
	PROGRAMA DE TRATAMIENTO DE LAS AGUAS	
	PROGRAMA DE HIGIENE Y LIMPIEZA DEL DEPÓSITO	
	BOLETINES DE ANÁLISIS	
	REGISTRO DEL ANÁLISIS PERIÓDICO DEL CLORO	
	OTROS QUE APLIQUEN (ej., Boletín del Ayuntamiento)	
	PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS (Común a todos los planes)	

ANEXO I

(continuación)

PLAN	DOCUMENTO / REGISTRO	✓
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	PLANO DEL ESTABLECIMIENTO	
	PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y LOCALES	
	PROGRAMA DEL CONTROL DE LA EFICACIA DE LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN	
	LISTADO DE PRODUCTOS UTILIZADOS	
	REGISTRO DE ANÁLISIS DE SUPERFICIES	
	LISTA DE REVISIÓN (Aspectos referentes a este Plan)	
	PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS (Común a todos los planes)	

ANEXO I

(continuación)

PLAN	DOCUMENTO / REGISTRO	✓
PLAN DE FORMACIÓN Y CONTROL DE MANIPULADORES	PROGRAMA DE FORMACIÓN CONTINUADA	
	DOCUMENTO DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE MANIPULACIÓN	
	LISTADO DEL PERSONAL MANIPULADOR	
	CERTIFICADOS MÉDICOS	
	CERTIFICADOS DE FORMACIÓN (ENTIDADES EXTERNAS)	
	REGISTROS O CERTIFICADOS DE FORMACIÓN INTERNA (EMPRESA)	
	NOTIFICACIONES DE ENFERMEDAD DE TRANSMISIÓN ALIMENTARIA	
	LISTA DE REVISIÓN (Aspectos referentes a este Plan)	
	PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS (Común a todos los planes)	

ANEXO I

(continuación)

PLAN	DOCUMENTO / REGISTRO	✓
PLAN DE MANTENI- MIENTO PREVEN- TIVO	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS	
	RELACIÓN DE APARATOS Y EQUIPOS A CALIBRAR/VERIFICAR	
	PROGRAMA DE CALIBRACIÓN/ VERIFICACIÓN DE EQUIPOS A MEDIDA	
	PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN/ VERIFICACIÓN DE EQUIPOS A MEDIDA	
	CERTIFICADOS / REGISTROS DE CALIBRACIÓN / VERIFICACIÓN	
	LISTA DE REVISIÓN (Aspectos referentes a este Plan)	
	PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS (Común a todos los planes)	

ANEXO I

(continuación)

PLAN	DOCUMENTO / REGISTRO		✓
PLAN DE MANTENI- MIENTO PREVEN- TIVO	PLAN A: TRATA- MIENTOS PERIÓDI- COS CONTRA PLAGAS	PROGRAMA DE TRATAMIENTOS SISTEMÁTICOS	
		CONTRATO (con datos completos) CON LA EMPRESA AUTORIZADA A TAL FIN	
		REGISTRO DE EJECUCIÓN DE LA EMPRESA AUTORIZADA	
	PLAN B: SISTEMÁ- TICA DE VIGILANCIA DE PLAGAS	PROGRAMA DE VIGILANCIA DE PLAGAS	
		DESCRIPCIÓN DE LOS NIVELES POBLACIONALES	
	PLANO DE COLOCACIÓN DE TRAMPAS Y CEBOS (actualizada)		
	LISTA DE REVISIÓN (aspectos referentes a este plan)		
	PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS (Común a todos los planes)		

ANEXO I

(continuación)

PLAN	DOCUMENTO / REGISTRO	✓
PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES	LISTADO DE PROVEEDORES ACTUALIZADA	
	PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS (Común a todos los planes)	
PLAN DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD	SISTEMÁTICA DE CONTROL DE LA IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
	SISTEMÁTICA DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD	
	REGISTRO DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
	REGISTRO DEL CONTROL DE LA TRAZABILIDAD	
	PARTE DE ACCIONES CORRECTORAS (Común a todos los planes)	

F E D A C O V A



FEDERACIÓN EMPRESARIAL
DE AGROALIMENTACIÓN
DE LA COMUNIDAD VALENCIANA



Isabel La Católica, 6, 5º pta. 9 - 46004 VALENCIA
Tel. 96 351 51 00 - Fax 96 351 54 08
E.mail: fedacova@ctv.es - <http://www.fedacova.org>