

GUÍA PRÁCTICA PARA LA INSPECCIÓN Y CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS PARTE I AÑO 2009



Jesús García López
Coordinador Zona Veterinaria
La Almunia de Doña Godina
Zaragoza 1 de Febrero de 2009
jgarcial@aragon.es

INDICE DE LA PRESENTACIÓN

PARTE I

- 1. CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS.**
 - Criterios Generales**
 - Inspección y control oficial.**
 - Auditorías de los planes de autocontrol (Sistema de APPCC).**
- 2. OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS.**
- 3. REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS (HUEVOS) DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS.**

CONTROL OFICIAL

1. CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

- INDUSTRIA ALIMENTARIA (OVOPRODUCTOS).**
- CRITERIOS GENERALES.**
- INSPECCIÓN Y CONTROL OFICIAL.**
- AUDITORÍAS DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL (SISTEMA DE APPCC).**

CONTROL OFICIAL

**ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE
OVOPRODUCTOS
Reglamento (CE) 589/2008**

- **INDUSTRIA ALIMENTARIA:
Todo establecimiento que
produzca ovoproductos
destinados al consumo
humano, con excepción de los
servicios de restauración a
gran escala* .**

***servicio de restauración a gran escala: Directiva 2000/13/CE artículo 1, apartado 2: restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominadas «colectividades».**

CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

Reglamento (CE) 882/04

CRITERIOS GENERALES:

- ❑ **Los controles oficiales se realizarán con regularidad, basados en los riesgos y con la frecuencia apropiada y teniendo en cuenta:**
 - ❑ **Los riesgos identificados en relación con el producto y las operaciones que puedan afectar a la seguridad de los mismos.**
 - ❑ **La fiabilidad de los autocontroles realizados hasta el momento.**
 - ❑ **Los resultados analíticos e historial de detección de salmonella.**
 - ❑ **El historial de la empresa en cuanto al cumplimiento de la legislación (historial).**
 - ❑ **Cualquier dato que pueda indicar incumplimiento.**
- ❑ **Los controles oficiales se podrán realizar por medio de diferentes medios y técnicas de control como son la inspección tradicional, el control documental, la verificación, la auditoría, el muestreo y análisis, etc.**

CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

Reglamento (CE) 882/04 Artículo X

SE REALIZARÁ LA INSPECCIÓN Y EL CONTROL OFICIAL AL MENOS DE LOS SIGUIENTES ASPECTOS (1):

- La situación administrativa de los establecimientos.**
- La higiene de la recepción, manipulación, almacenamiento y transporte de los huevos.**
- Las condiciones higiénicas de las instalaciones, locales, equipos, máquinas, transporte.**
- La trazabilidad del producto (huevos).**
- El etiquetado, con especial atención al marcado de huevos de categoría B y sus envases destinados a la industria alimentaria.**
- Los materiales en contacto con los alimentos y su trazabilidad.**

CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

Reglamento (CE) 882/04 Artículo X

SE REALIZARÁ LA INSPECCIÓN Y EL CONTROL OFICIAL AL MENOS DE LOS SIGUIENTES ASPECTOS (2):

- Del producto (ovoproductos), ingredientes, coadyuvantes tecnológicos, otros productos utilizados, etc.**
- La correcta gestión de los huevos y ovoproductos no destinados al consumo humano (SANDACH).**
- Supervisión/auditoría de los Planes de autocontrol.**
- Documentos y registros de actividades.**
- Cualquier otra actividad de inspección y control que garantice el cumplimiento de la normativa vigente.**

CONTROLES OFICIALES EN LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

FRECUENCIAS DE INPECCIÓN EN FUNCIÓN DE LA CATEGORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	A	B	C	D
Centro de embalaje de huevos	Trimestral	Bimestral	Mensual	Quincenal
Industrias de ovoproductos	Trimestral	Mensual	Mensual	Quincenal

A: riesgo menor. B: riesgo bajo. C: riesgo medio. D: riesgo mayor.

AUDITORIA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL

Reglamento (CE) 854/04 Capítulo II Artículo 4

LOS CONTROLES OFICIALES, INCLUIRÁN:

- Auditorías de Buenas Prácticas de Higiene (prerrequisitos).**
- Auditorías de procedimientos basados en el Sistema de APPCC.**

AUDITORIA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL

Reglamento (CE) 854/2004 Capítulo II Artículo 4

EN LAS GUÍAS DE BPH SE COMPROBARÁ QUE EL OPERADOR APLICA DE FORMA CONTINUADA Y ADECUADA PROCEDIMIENTOS RELATIVOS AL MENOS SOBRE LOS SIGUIENTES ASPECTOS:

- Comprobaciones de la información sobre la cadena alimentaria.**
- Diseño y mantenimiento de locales y equipos.**
- Higiene antes, durante y después de las operaciones.**
- Higiene personal.**
- Formación en procedimientos de higiene y trabajo.**
- Control de plagas.**
- Control de la calidad del agua.**
- Control de temperaturas.**
- Control de entrada y salida de productos y de la documentación que les acompaña.**

AUDITORIA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL **Reglamento (CE) 854/2004 Capítulo II Artículo 4**

EN LOS PLANES DE AUTOCONTROL SE COMPROBARÁ, ESPECIALMENTE QUE:

- ❑ Los procedimientos garantizarán que los productos (ovoproductos) son conformes a los riesgos microbiológicos establecidos en virtud de la legislación comunitaria.**
- ❑ Los procedimientos son conformes con la legislación comunitaria sobre residuos, contaminantes y sustancias prohibidas.**
- ❑ Y no presentan peligros físicos como cuerpos extraños.**

AUDITORIA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL

LAS AUDITORÍAS A REALIZAR EN LAS INDUSTRIAS DE OVOPRODUCTOS, SERÁN DE TRES TIPOS:

- 1. AUDITORÍA DEL SISTEMA** o de revisión documental, que se realizará sobre el documento escrito (plan de autocontrol).
- 2. AUDITORÍA DE IMPLANTACIÓN O DE CUMPLIMIENTO** con el fin de comprobar que los procedimientos descritos en el plan se aplican correctamente.
- 3. AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO** con el fin de comprobar el mantenimiento y la aplicación del plan, así como la corrección de las no conformidades detectadas en la auditoría anterior y la aplicación efectiva de las medidas correctoras establecidas.

AUDITORIA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL Reglamento (CE) 854/2004 Capítulo I Artículo 4

EN LAS AUDITORÍAS SE TENDRÁ ESPECIAL ATENCIÓN, A:

- La documentación escrita y los registros.**
- La toma de muestras y su análisis según normas.**
- La comprobación y verificación de los valores registrados por la empresa a través de instrumentos propios.**
- Los antecedentes del operador en cuanto al cumplimiento de la legislación (historial).**

AUDITORIA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL

Reglamento (CE) 882/2004

FRECUENCIAS DE AUDITORÍA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN

- **Dependerá de varios factores y de entre ellos, de los riesgos identificados en relación con el producto y las operaciones que puedan afectar a la seguridad de los mismos, de la fiabilidad de los autocontroles, del historial de la empresa en cuanto al cumplimiento de la legislación, etc.**

RIESGO + ANTECEDENTES  **FRECUENCIA**

AUDITORIA DE LOS PLANES DE AUTOCONTROL

FRECUENCIAS DE AUDITORÍA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ARAGÓN:

- ❑ **AUDITORÍA DEL SISTEMA O REVISIÓN DOCUMENTAL**
 - ❑ **Al iniciarse la actividad.**
 - ❑ **Al presentar el Plan APPCC por primera vez.**
 - ❑ **Al modificarse el Plan de APPCC.**
 - ❑ **Al detectarse no conformidades importantes en las auditorías de implantación o seguimiento realizadas y/o se dude de la validez del Plan.**

- ❑ **AUDITORÍA DE IMPLANTACIÓN**
 - ❑ **En un plazo máximo de 3 meses posteriores a la auditoría de Sistema.**

- ❑ **AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO**
 - ❑ **Cada 6 meses o el tiempo que se determine.**

2. OBLIGACIONES DE LOS ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

CONTROL OFICIAL

REGISTRO/AUTORIZACIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS Reglamento (CE) 853/2004

- ❑ **Los establecimientos autorizados para la fabricación de ovoproductos no podrán ejercer su actividad a menos que la autoridad competente los haya LISTADOS (CENSADO) y además hayan sido AUTORIZADOS para desarrollar su actividad, de conformidad con el Reglamento (CE) 852/2004 y el Reglamento (CE) 853/2004, después de una inspección in situ o concediendo al establecimiento una autorización condicional.**
- ❑ **En nuestro país, se establece la exigencia normativa nacional = autorización expresa y registro sanitario (Real Decreto 1712/1991 – Registros General Sanitario).**

REQUISITOS GENERALES DE LOS LOCALES

Reglamento (CE) 852/04 Anexo II

“Las nuevas normas de higiene formulan objetivos higiénicos y las empresas deciden como lograrlos (FLEXIBILIDAD)”

- Los locales deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.**
- Deberá haber un número suficiente de inodoros de cisterna conectados a una red de evacuación eficaz, que no comunicarán directamente con las salas de manipulación.**
- Deberá haber un número suficiente de lavabos situados convenientemente. Deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de manos.**
- Deberán disponer de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural.**
- Los locales de manipulación deberán disponer de suficiente luz natural o artificial.**
- Las redes de evacuación de aguas residuales deberán ser suficientes.**
- Cuando sea necesario el personal deberá disponer de vestuarios adecuados.**
- Deberán disponer de medios adecuados y suficientes de ventilación mecánica o natural.**
- Los productos de limpieza y desinfección no deberán almacenarse en las zonas de manipulación.**

REQUISITOS DE LOS EQUIPOS TÉCNICOS **Reglamento (CE) 852/04 Anexo II**

“Las nuevas normas de higiene formulan objetivos higiénicos y las empresas deciden como lograrlos (FLEXIBILIDAD)”

- La construcción, composición y estado de conservación de los equipos serán los adecuados.**
- Si fuera necesario, los equipos deben estar provistos de todos los dispositivos de control adecuados para garantizar el cumplimiento de los objetivos de la normativa vigente.**
- Si se utilizasen aditivos químicos para impedir la corrosión de equipos y recipientes se realizará conforme a las prácticas correctas.**
- En la limpieza y desinfección de equipos, instalaciones y zonas circundantes se tendrá en cuenta una frecuencia adecuada, necesaria y suficiente para evitar riesgos de contaminación.**

SUMINISTRO DE AGUA Reglamento (CE) 852/04 Anexo II

“Las nuevas normas de higiene formulan objetivos higiénicos y las empresas deciden como lograrlos (FLEXIBILIDAD)”

- Deberá contarse con suministro de agua potable.**
- Se permitirá el uso de agua no potable en prevención de incendios, producción de vapor, refrigeración por canalizaciones. independientes debidamente señalizadas y sin conexión alguna con la red de distribución de agua potable.**
- Se permitirá el uso de agua reciclada en las mismas condiciones de calidad higiénica del agua potable.**
- Cuando se aplique tratamiento térmico a los productos que estén en recipientes herméticamente cerrados, deberá velarse para que el agua utilizada para enfriar estos, después del tratamiento térmico no sea una fuente de contaminación.**

HIGIENE DEL PERSONAL **Reglamento (CE) 852/04 Anexo II**

“Las nuevas normas de higiene formulan objetivos higiénicos y las empresas deciden como lograrlos (FLEXIBILIDAD)”

- ❑ Todas las personas que trabajen en las zonas de manipulación deberán mantener un elevado grado de limpieza y deberán llevar una vestimenta adecuada, limpia y, en su caso protectora.**
- ❑ Las personas que sean portadoras de una enfermedad transmisible o estén aquejadas, por ejemplo de heridas infectadas, infecciones cutáneas, llagas o diarrea, no deberán estar autorizadas a manipular productos ni entrar en zonas de manipulación cuando exista riesgo de contaminación. Estas personas deberán poner en conocimiento del operador de la empresa la enfermedad que padece o los síntomas que presenta y si es posible también sus causas**

HIGIENE DEL PERSONAL **Reglamento (CE) 852/04 Anexo II**

“Las nuevas normas de higiene formulan objetivos higiénicos y las empresas deciden como lograrlos (FLEXIBILIDAD)”

- La empresa garantizará la supervisión y la instrucción o formación de los manipuladores en materia de higiene y el cumplimiento de los programas de formación.**
- El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación de los manipuladores.**
- El responsable de las Guías específicas de higiene y del desarrollo y mantenimiento de los Planes de APPCC habrá recibido formación adecuada en lo referente a la aplicación de los principios del APPCC.**

REQUISITOS DEL TRANSPORTE Reglamento (CE) 852/04 Anexo II

“Las nuevas normas de higiene formulan objetivos higiénicos y las empresas deciden como lograrlos (FLEXIBILIDAD)”

- Los receptáculos de los vehículos y contenedores deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos de la contaminación y deberán diseñarse y construirse, de forma que permitan una limpieza y desinfección adecuada.**
- No deberán utilizarse para transportar mas que los productos alimenticios.**
- Los productos cargados deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.**
- En caso necesario, los receptáculos de los vehículos o contenedores utilizados para el transporte, deberán de ser capaces de mantener estos productos a la temperatura adecuada y de forma que se pueda controlar dicha temperatura.**

DESPERDICIOS Y SUBPRODUCTOS (SANDACH)

Reglamento (CE) 852/04 Anexo II

“Las nuevas normas de higiene formulan objetivos higiénicos y las empresas deciden como lograrlos (FLEXIBILIDAD)”

- Cumplimiento del Reglamento (CE) 1774/2002 por el que se establecen las normas higiénicas aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.**
- Los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán depositarse en contenedores provistos de cierre.**
- Los desperdicios no comestibles (huevo roto, cáscaras y membranas) deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas de trabajo para evitar la contaminación.**

3. REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS (HUEVOS) DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

CONTROL OFICIAL

REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

Reglamento (CE) 853/2004 Anexo I

TIPOS DE HUEVOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS:

- ❑ **HUEVOS:** Los huevos con cáscara – sin romper, incubar o cocer – de gallinas de la especie *Gallus gallus* y aptos para el consumo humano directo o para la preparación de ovoproductos.
- ❑ **HUEVOS RESQUEBRAJADOS:** Los huevos cuya cáscara esté resquebrajada, con las membranas intactas.

REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LA ELABORACION DE OVOPRODUCTOS

Reglamento (CE) 1234/2007 y Reglamento (CE) 589/2008

CATEGORÍAS DE HUEVOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS:

- ❑ **Los huevos de categoría B, sólo podrán destinarse a la industria alimentaria (ovoproductos) o la industria no alimentaria (productos no destinados al consumo humano).**
- ❑ **Los huevos de categoría A que no reúnan las características cualitativas fijadas para la categoría (cáscara y cutícula, cámara de aire, yema, clara, germen, materias extrañas y olores no permitidos), podrán ser degradados a la categoría B.**

REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LA ELABORACION DE OVOPRODUCTOS

Reglamentos (CE) 589/2008 - 598/2008 y Real Decreto 226/2008

INDICACIONES EN LOS HUEVOS DE CATEGORÍA B DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- ❑ **Los huevos de categoría B irán marcados con el código del productor o con otra indicación (en el caso de que el código del productor no baste para distinguir claramente la categoría de calidad), que será un círculo de al menos 12 milímetros de diámetro dentro del cual figurará una letra «B» de una altura mínima de 5 milímetros, o un punto de color fácilmente visible de al menos 5 milímetros de diámetro.**
- ❑ **Los Estados miembros podrán eximir de este requisito a los huevos de categoría B cuando los establecimientos de producción entreguen directamente los huevos a la industria alimentaria (bajo estrictas medidas de control oficial y solicitud expresa a la Autoridad competente).**

REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS

Real Decreto 226/2008

IDENTIFICACIÓN DE EMBALAJES DE HUEVOS DIRECTAMENTE ENTREGADOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA:

- Los huevos destinados a la industria alimentaria para la elaboración de ovoproductos se comercializarán provistos de una etiqueta/precinto de color amarillo, de manera que, para abrirlos, sea imprescindible la destrucción del precinto y en los que figurarán las siguientes indicaciones, en caracteres claramente visibles y fácilmente legibles:**
 - El código de explotación del establecimiento que haya expedido los huevos.**
 - La frase «HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA» en letras mayúsculas negras de 2 cm. de altura y en uno o varios idiomas oficiales de la Unión Europea.**

REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LA ELABORACION DE OVOPRODUCTOS

Reglamento 589/2008

MARCADO DE ESTUCHES DE HUEVOS DE CATEGORÍA B:

- ❑ **Los estuches que contengan huevos de categoría B deben llevar en una de sus caras exteriores, en letras claramente visibles y perfectamente legibles:**
 - ❑ **El código del centro de embalaje.**
 - ❑ **La categoría de calidad: «Categoría B» o con la letra «B».**
 - ❑ **La fecha de embalaje.**

- ❑ **Los Estados miembros podrán exigir que las etiquetas de los estuches de huevos producidas en su territorio se coloquen de tal forma que se desgarran al abrir los estuches.**

REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS **Reglamentos 853/2004 y 1020/2008**

REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE HUEVOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS:

- En las instalaciones, los huevos deberán mantenerse limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.**
- Los huevos deberán almacenarse y transportarse a la temperatura preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas, a menos que las autoridades competentes impongan requisitos nacionales de temperatura a las instalaciones de almacenamiento de huevos y a los vehículos utilizados para su transporte entre dichas instalaciones.**

**REQUISITOS PARA LAS MATERIAS PRIMAS
DESTINADAS A LA ELABORACIÓN DE OVOPRODUCTOS**
Reglamento (CE) 853/04 Anexo III Sección 10 Capítulo II
Reglamento 2076/2005 y Reglamento (CE) 1020/2008

**REQUISITOS DE CALIDAD DE LOS HUEVOS DESTINADOS A LA ELABORACIÓN DE
OVOPRODUCTOS:**

- La cáscara de los huevos utilizados para la fabricación de ovoproductos deberá estar completamente desarrollada y no presentar roturas. No obstante se podrán enviar huevos resquebrajados para la fabricación de huevo líquido o de ovoproductos si el establecimiento de producción o un centro de embalado los entrega directamente a un establecimiento autorizado para fabricar huevo líquido o un establecimiento de transformación, donde deberán cascarse lo antes posible.**
- El huevos líquido obtenido en un establecimiento autorizado con arreglo a los requisitos de higiene, podrá utilizarse como materia prima para la elaboración de ovoproductos.**



**GUIA PRÁCTICA
OVOPRODUCTOS
FIN
PARTE I**

**GRACIAS
POR SU
ATENCIÓN**

Zaragoza 1 de Febrero de 2009

jgarcial@aragon.es