



AUTOCONTROL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

**Agencia de Protección de la Salud
y Seguridad Alimentaria**

con SUMO cuidado



**Junta de
Castilla y León**

INTRODUCCIÓN: AUTOCONTROL EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Hasta la década de los años noventa y con anterioridad a implantarse el concepto de Seguridad Alimentaria, la salubridad e higiene de los alimentos se basaba en una legislación exhaustiva de dificultoso cumplimiento, y en una inspección o control del producto final que sólo garantizaba aquellos que eran analizados.

Desde el año 1993, la legislación europea obliga a todas las empresas alimentarias a garantizar la salubridad de sus alimentos mediante la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del “APPCC” (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico). A partir del año 2000, con la puesta en marcha en toda la Unión Europea del Libro Blanco sobre la Seguridad Alimentaria, se ha implantado normativamente dicho concepto abordado con un planteamiento integrador, desde la producción primaria hasta la puesta en el mercado de los alimentos, y se ha ratificado, como elemento básico sanitario, la obligación que tienen los responsables de los establecimientos e industrias alimentarias de poner en marcha los sistemas de autocontrol.

Así los Reglamentos del Parlamento Europeo y del Consejo (máxima normativa en la Unión Europea), publicados en el año 2004, han consolidado y ampliado la obligación que tienen las empresas alimentarias de establecer y poner en marcha programas y procedimientos de Seguridad Alimentaria basados en los principios de APPCC.

La aplicación de esta metodología a la producción y al control de los alimentos por parte del productor, posibilita la aplicación de medidas preventivas que evitarán la presencia de peligros que puedan afectar a la seguridad del producto.

Actualmente, la responsabilidad de elaborar un producto seguro recae sobre el productor por lo que la implicación de los responsables de las industrias y establecimientos alimentarios en el desarrollo y aplicación de sistemas de autocontrol es indispensable. La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León se ha creado con el objetivo de lograr un nivel elevado de salud de los consumidores. Para ello programa y realiza actividades de control e inspección en los establecimientos e industrias alimentarias y alienta y

apoya a dichas empresas en la implantación de medidas de carácter preventivo: los sistemas de autocontrol.

La Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria ha iniciado con este manual un programa que tiene por objeto apoyar y orientar a los profesionales de las industrias y establecimientos alimentarios en la implantación y desarrollo de los procedimientos de Seguridad Alimentaria que establece la legislación.

El presente documento se centra en los REQUISITOS PREVIOS o planes de apoyo, ya que éstos serán el soporte sobre el que se sustenten las bases para el desarrollo del Sistema de

AUTOCONTROL CLAVE PARA UN PRODUCTO SEGURO

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, con el que se logrará el más elevado nivel de seguridad alimentaria posible.

Estos planes de apoyo o REQUISITOS PREVIOS, se van a sustanciar en los 9 planes que a continuación pasamos a describir.

PLAN DE LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS Y MANTENIMIENTO

Objetivo

- Lograr una infraestructura, instalaciones y equipos adecuados para la actividad desarrollada, cumpliendo el principio de “marcha adelante” –de sucio a limpio– para evitar la contaminación cruzada.
- Garantizar el mantenimiento de locales y equipos para su correcta utilización.
- Evitar que las estructuras y equipos puedan ser causa de contaminación.

Descripción del plan

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de locales, instalaciones y equipos

Consiste en un documento que refleje el estado actual del establecimiento en cuanto a locales, instalaciones y equipos. En caso de precisar modificaciones, además adjuntarán:

- Plano o esquema de adecuación de instalaciones, y se indicarán los plazos previstos de ejecución.

El programa ha de incluir las actuaciones a realizar en el entorno perimetral.

2. Programa de Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos

Consiste en un documento en el que se detalla el procedimiento para llevar a cabo las acciones de mantenimiento periódicas y que se prevé realizar sobre los diferentes elementos del establecimiento y siguiendo el esquema:

- QUÉ: listado de locales y equipos a revisar que puedan afectar a la seguridad del alimento.
- QUIÉN: persona asignada para revisión periódica.
- CUÁNDO: frecuencia de cada acción.
- CÓMO: descripción del procedimiento y sistemática a seguir.

Además, se establecerá un procedimiento a través del cual se lleven a cabo las acciones de mantenimiento no periódicas, procediéndose a la elaboración de un parte de desperfectos.

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

3. Programa de comprobación de los equipos

Consiste en un documento que describe cómo contrastar los equipos que regulen parámetros como temperatura, tiempo, peso, pH, etc. determinantes para garantizar la seguridad del producto. Indicará los instrumentos de medición calibrados, homologados y/o certificados que se van a utilizar y se establecerán las pautas de calibrado/certificado de dichos instrumentos.

Documentos y registros

1. *Plano o esquema actualizado.*
2. *Plano o esquema de adecuación de instalaciones. Si procede.*
3. *Registro del programa de mantenimiento.*
4. *Registro del programa de comprobación de equipos.*
5. *Registro de incidencias y medidas correctoras: Que incluya los partes de desperfectos.*

PLAN DE CONTROL DEL AGUA

Objetivo

- Garantizar que el agua que se utilice en la industria alimentaria en los procesos de fabricación, tratamiento, así como la utilizada en la limpieza de superficies, objetos y materiales que puedan entrar en contacto con los alimentos, sea apta para el consumo humano.

Descripción del plan

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de instalaciones y mantenimiento

Recogerá una descripción de las instalaciones, método de captación, existencia de depósitos intermedios, equipos instalados y sistema de desinfección.

Indicará las necesidades de mantenimiento periódico de las instalaciones y equipos.

2. Programa de comprobación de la calidad del agua de consumo humano

Cuando las aguas procedan de una red pública o privada identificará el gestor de dicha red y el tratamiento realizado.

En el caso de que las aguas procedan de captación propia, recogerá la descripción del

tratamiento de desinfección efectuado, detallando dónde se realiza, producto utilizado y responsable.

En los casos en que existan depósitos intermedios evaluará la necesidad de nuevo tratamiento de desinfección y, en su caso, detallará dónde se realiza, producto utilizado y responsable.

La comprobación de la calidad del agua para el consumo, constará de una descripción del control realizado –nivel de desinfectante, parámetros físico-químicos, microbiológicos, etc.– en los grifos de uso habitual y en todos aquellos puntos donde el agua haya sufrido algún tratamiento (descalcificación, ósmosis, etc.)

El programa debe indicar la frecuencia de muestreo, responsable del mismo, laboratorio de análisis y las posibles medidas correctoras.

Documentos y registros

1. Plano de distribución del agua de consumo humano y evacuación de aguas residuales, con indicación de la situación de los depósitos y grifos. En caso de contar con autorización para utilizar agua no apta se indicará para qué fines y se identificarán los circuitos.

2. Registro de control de desinfectante. Constará de: fecha y hora, identificación del punto, resultado de la determinación y firma del responsable.

3. Registro de Boletines de análisis.

Cuando esté estipulado en el programa.

Constará de: lugar, fecha y hora de la toma de muestras e identificación del punto de toma de muestras; resultados analíticos, con fecha de analíticas, métodos utilizados e identificación del laboratorio.

4. Registro de mantenimiento de:

- Depósitos. Constará de:
 - Fecha de realización de las tareas e identificación del depósito.
 - Sistema de limpieza y desinfección y productos utilizados.
 - Nombre y firma del técnico asignado.
- Aguas residuales. Caso de tener fosa séptica dispondrán del documento del vaciado periódico por empresa autorizada.
- Equipos. A determinar en función de los utilizados.

5. Registro de incidencias y medidas correctoras

PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

Objetivo

El control de proveedores garantizará el origen y la seguridad sanitaria de las materias primas, ingredientes y de los materiales en contacto con los alimentos.

Descripción del plan

El Plan constará del:

Programa de homologación de proveedores y especificaciones de compra

Los requisitos para la homologación y las especificaciones de compra serán establecidas por cada empresa según sus necesidades pero nunca podrán ser inferiores a los requisitos mínimos exigidos en la legislación.

Una vez homologado un proveedor debe comprobarse el grado de cumplimiento de las especificaciones de compra lo que permitirá establecer el grado de confianza en dicho proveedor o en último término su deshomologación.

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

Documentos y registros

1. Listado de proveedores actualizado

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

- Identificación del proveedor.
- Dirección y teléfono.
- Número de inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos.
- Tipo de suministro –canales, despiece, tripas, envases, etc.–
- Fecha de alta: Los nuevos proveedores se incluirán inmediatamente en el listado, aun cuando estén a prueba o sean provisionales,,pudiendo hacer constar esta circunstancia.
- Transportista.

2. Registros de control de recepción

Con el fin de comprobar el grado de cumplimiento de las especificaciones de compra, se procederá a registrar la recepción, identificando su procedencia, condiciones del transporte (temperatura, condiciones higiénicas del vehículo etc...), condiciones del producto (temperatura, etiquetado, fechas de consumo,...) y cuantas observaciones estén fijadas en el programa o se consideren necesarias.

3. Resultados analíticos

Dependiendo del tipo de producto, y al objeto de garantizar el cumplimiento de las especificaciones de compra, puede resultar necesario la realización de pruebas analíticas. Los resultados deben ser conformes con las especificaciones pactadas y nunca sobrepasar los límites legalmente establecidos.

4. Registro de incidencias y medidas correctoras

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objetivo

Eliminar los desperdicios, restos de alimentos y suciedad, reduciendo a un mínimo aceptable los microorganismos que puedan contaminar los alimentos.

Descripción del plan

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de limpieza y desinfección(L+D)

Consiste en un documento que describe el sistema de limpieza y desinfección respondiendo a las siguientes preguntas:

- QUÉ limpiamos: locales, equipo, útiles, contenedores de basura y vehículos de transporte; también deberá incluirse la ropa de trabajo y el propio equipo de limpieza.
- CÓMO limpiamos: descripción del procedimiento a seguir.
- CON QUÉ limpiamos: productos utilizados.
- CUÁNDO limpiamos: frecuencia de las operaciones.
- QUIÉN limpia y QUIÉN supervisa: personas designadas.

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

AUTOCONTROL BASE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. Comprobación de la eficacia del programa de limpieza y desinfección

Tiene por objeto recopilar la información para evaluar la eficacia de la L+D y en caso de detectar desviaciones, aplicar las medidas correctoras

- Subjetiva: Consistirá en la observación visual del estado de limpieza de instalaciones, equipos y útiles. Deberá elaborarse un listado de revisión, que incluya todos los elementos a supervisar. Su frecuencia deberá estar especificada por la empresa. Esta comprobación la realizará un responsable, designado y entrenado para tal fin, que a ser posible, no formará parte del equipo que ejecuta las tareas de L+D.
- Objetiva: Consistirá en la toma de muestras y análisis –de superficies y ambientales–. Se describirán: los procedimientos de toma de muestras, la frecuencia de los análisis a realizar, los límites microbiológicos preestablecidos y el laboratorio que lo realiza.
- Es importante que la toma de muestras no se realice inmediatamente después de finalizar

la limpieza y desinfección, sino antes de iniciar el proceso de elaboración, ya que lo que se pretende es verificar la eficacia del programa y no la efectividad del desinfectante.

Documentos y registros

1. Registro de las hojas de control de las tareas realizadas

Constará al menos de:

- Locales, equipos y utillaje.
- Productos utilizados.
- Fecha y nombre de la persona que realiza la L+D y su firma.

2. Registro de las listas de revisión utilizadas en la comprobación

Constará al menos de. fecha, locales, equipos y utillaje; nombre el responsable y si firma.

3. Ficha técnica de los productos utilizados

4. Resultados analíticos, con indicación de: lugar, fecha y hora de la toma de muestras, identificación del punto de toma de muestras y fecha de los análisis.

5. Registro de incidencias y medidas correctoras

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS

Objetivo

Establecer medidas de prevención y, en su caso, de eliminación de plagas. Está estrechamente relacionado con el plan de limpieza y desinfección y el plan de mantenimiento de instalaciones.

Descripción del plan

Es el conjunto de actuaciones que de forma conjunta y coordinada tiene por finalidad el control de las plagas.

Describirá las medidas estructurales de carácter pasivo utilizadas para evitar la presencia de plagas: mallas mosquiteras, equipos de electrocución, trampas, etc.

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de vigilancia

Comprende el conjunto de acciones encaminadas a detectar la presencia de plagas. De su resultado dependerá las actuaciones de control y erradicación.

Seguirá el esquema siguiente:

- QUÉ vigilar: roedores, insectos,...

- **CÓMO:** trampas adhesivas, consumo de cebos, feromonas.
 - **QUIÉN:** personal propio de la industria o contratación de empresa externa de control de plagas.
 - **DÓNDE:** en los lugares establecidos.
 - **CUÁNDO:** con la periodicidad necesaria.
- Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

2. Programa de tratamiento/control

Comprende el conjunto de acciones encaminadas a eliminar las plagas detectadas. Seguirá también el esquema siguiente:

- **QUÉ** eliminar: roedores, insectos....
- **CÓMO:** aplicación de productos plaguicidas, trampas físicas...
- **QUIÉN.** personal propio de la industria o contratación de empresa externa de control de plagas.
- **DONDE:** en los lugares definidos en el plano
- **CUANDO:** cuando se haya detectado una plaga.

Documento y registros

1. Plano de las instalaciones

Con indicación de colocación de cebos y trampas.

2. Registro de las actuaciones de vigilancia.

3. Registro del programa de tratamiento.

- En caso de contrato de servicio con empresa aplicadora:
 - Copia del contrato.
 - Inscripción en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas de Castilla y León.
 - Carnets de capacitación de los aplicadores.
 - Certificados de tratamiento.
 - Ficha técnica de los biocidas: composición, normas de uso, nº RGSA de la empresa fabricante.

4. Registro de incidencias y medidas correctoras

PLAN DE FORMACIÓN

Objetivo

- Garantizar que los manipuladores de alimentos adquieran unos conocimientos adecuados en materia de higiene y seguridad alimentaria –instrucciones de trabajo– y los apliquen correctamente en su trabajo diario.

- Conseguir que las empresas del sector alimentario se involucren y desarrollen programas de formación, bien directamente o a través de entidades de formación externas autorizadas.

Descripción del plan

El Plan incluirá los siguientes programas:

1. Programa de control de los manipuladores

Consiste en un documento donde figura:

- Relación actualizada de los manipuladores con mención expresa del puesto de trabajo asignado.
- Instrucciones de trabajo propias de la empresa donde se reflejen las prácticas correctas de manipulación. En el caso de existir para el sector una Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) podrá utilizarse como tal.

2. Programa de formación de los manipuladores de alimentos

Consiste en un documento donde se describen las actividades de formación que la empresa organiza para sus manipuladores, bien directamente o a través de empresas o entidades autorizadas. Dicho programa responderá a las cuestiones siguientes:

- QUÉ: unidades didácticas y otros contenidos del programa
- CÓMO: metodología didáctica.
- CUÁNDO: frecuencia de la impartición.
- DONDE: lugar donde se ha impartido.
- QUIÉN: empresa/persona que imparte el programa.
- A QUIÉN: quien recibe la formación, adjuntando los certificados de formación individuales y el listado de manipuladores pendientes de recibir la formación.

Documentos y registros

1. Relación actualizada del personal manipulador con indicación de su puesto de trabajo y su situación respecto a la formación (si ya la han recibido o están pendiente de ella)

2. En caso de contrato de servicio con Entidad autorizada

- Plan de formación desarrollado.
- Copia del contrato que recoja el número que le ha sido asignado en el Registro de Entidades autorizadas para desarrollar planes de formación en materia de higiene de los alimentos para los manipuladores de las industrias y establecimientos de Castilla y León
- Certificados de formación

3. Instrucciones de trabajo o GPCH si existe para el sector

4. Registro de incidencias y medidas correctoras, que incluirá las notificaciones del personal por motivos de enfermedad.

PLAN DE CONTROL DE TRAZABILIDAD

Objetivo

Encontrar y seguir el rastro de los alimentos puestos en el mercado, de tal manera que las empresas puedan proceder a su retirada, en el caso de que se detecte un peligro para la salud pública. Para ello las empresas deberán establecer un procedimiento eficaz, que se pondrá a disposición de la autoridad competente cuando se les solicite.

Descripción del plan

1. EL Plan deberá definir el código de loteado utilizado

2. Deberá poder demostrar documentalmente

- De quién vienen las materias primas que utilizamos.
- A quién van los lotes fabricados en nuestra propia industria.

3. Definir y describir las actuaciones a realizar ante una situación donde sea necesaria la localización y retirada del producto

4. Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras

Documentos y registros

1. Registro de trazabilidad: Donde se identificarán los productos que reciban y distribuyan. Pueden ser informatizados (facilita la rapidez).

2. Registros específicos: Para los supuestos reglamentados como la carne de vacuno, huevos etc.

3. Registro de incidencias y medidas correctoras. Donde se contemplará la pérdida de la trazabilidad.

PLAN DE CONTROL DEL TRANSPORTE

La responsabilidad de la empresa alcanza la distribución de sus productos a través de los vehículos propios o ajenos.

Objetivo

Garantizar que durante el transporte:

- Los alimentos son mantenidos a las temperaturas reglamentarias.
- No se produce contaminación ni transmisión de olores de unos alimentos a otros.
- Los vehículos utilizados están en adecuadas condiciones de conservación e higiene, y se corresponden con los tipos establecidos por la normativa.

Descripción del plan

AUTOCONTROL ORIGEN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

El Plan constará de los siguientes programas:

1. Control de los equipos de medición de la temperatura.
2. Mantenimiento y control de las condiciones de conservación de las cajas de los vehículos, así como de la limpieza y desinfección.
3. Estiba o colocación de los productos según su estado y naturaleza.
4. Control de la documentación de los vehículos y productos transportados
5. Descripción de las posibles medidas correctoras.

Documentos y registros

1. **Documentación que acredite que los vehículos están autorizados para el transporte de alimentos** (Certificado de autorización especial de vehículos que transportan mercancías perecederas –TMP).
2. **Registro de comprobación de los elementos de los programas** (fichas de control): documento mediante el cual se procederá, con la periodicidad necesaria, a la vigilancia o comprobación de los programas.
3. **Registro de incidencias y medidas correctoras.**

PLAN DE GESTIÓN DE RESIDUOS

Objetivo

Eliminar higiénicamente aquellos residuos, subproductos y desperdicios generados habitualmente en la actividad de la empresa.

Mantener un alto nivel de higiene, para evitar la posible contaminación de los alimentos fabricados.

Evitar la difusión en el medio ambiente de productos contaminantes.

Descripción del plan

El plan deberá:

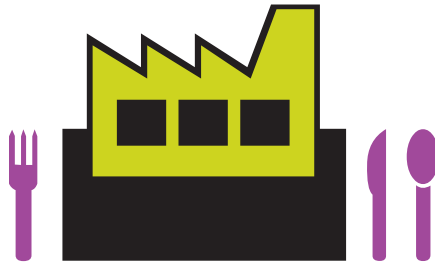
- 1. Describir y clasificar los residuos generados de acuerdo a la normativa legal existente**
- 2. Describir los itinerarios o circuitos de forma que se eviten los cruces y con ello la contaminación cruzada**
- 3. Establecer la forma de almacenamiento de los distintos residuos hasta su evacuación, y frecuencia de la misma**
- 4. Establecer el destino de cada tipo de residuo y los medios propios o ajenos utilizados para el transporte**
- 5. Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras**

Documentos y registros

Relación de autorizaciones de las plantas de transformación de destino de los residuos y subproductos.

Registro de salida de los residuos y subproductos que incluya fecha, tipo de residuo o subproducto, cantidad, destino y firma del responsable.

Documentos o certificados de recepción de la planta de destino.



**AUTOCONTROL
EN INDUSTRIAS
ALIMENTARIAS**