

# Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)

## ÍNDICE

### PRESENTACIÓN

#### 1. RECOMENDACIONES GENERALES

#### 2. RESPONSABILIDAD DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA ARICPC

#### 3. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

#### 4. PRINCIPIOS GENERALES DE APLICACIÓN DEL SISTEMA ARICPC

#### 5. DOCUMENTOS Y ARCHIVOS CON LOS QUE TENDRÁN QUE CONTAR LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA ARICPC

### PRESENTACIÓN

El concepto actual de control alimentario establece la necesidad de que las empresas alimentarias dispongan de un sistema de autocontrol para poder proporcionar las máximas garantías posibles sobre la calidad sanitaria de los alimentos. A pesar de que la creación y aplicación de estos sistemas de autocontrol son responsabilidad de las empresas, corresponde a los servicios oficiales de inspección impulsar y supervisar su desarrollo y aplicación.

Estas actuaciones requieren un alto grado de coordinación, homogeneización de criterios y especialización por parte de los agentes encargados de llevarlas a cabo. Por esta razón, en los últimos años se ha hecho un considerable esfuerzo para establecer, mediante circulares, los diferentes archivos y registros que habían de ser exigidos a las industrias alimentarias de productos de origen animal. Las normativas sanitarias que regulan los sectores de los productos cárnicos, productos de la pesca, leche y productos lácticos hacen mención expresa a la obligatoriedad de que las industrias apliquen el sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos (ARICPC). Por otro lado, la futura transposición de la Directiva 93/43/CEE relativa a la higiene de los productos alimentarios hará extensiva la aplicación de este sistema a todos los demás sectores alimentarios con excepción de la producción primaria de alimentos. Teniendo en cuenta la gran diversidad de establecimientos alimentarios que se ven afectados, esta Dirección General ha creído oportuno dar unos criterios básicos de referencia para la aplicación práctica del sistema ARICPC.

Es importante señalar que la información que se incluye a continuación se ha de entender como una introducción al sistema ARICPC para que sea de fácil comprensión y aplicación. La persecución de este objetivo puede dar lugar a que el presente documento pueda parecer excesivamente simplista para algunos o demasiado complicado para otros. En este sentido, hemos creído conveniente crear un guión básico que pueda servir como punto de partida, a pesar de que puede sufrir en el futuro ampliaciones o matizaciones en base a la experiencia obtenida.

### 1. RECOMENDACIONES GENERALES

La aplicación con éxito del ARICPC requiere que los responsables de las industrias la asuman como una cuestión necesaria, razonable y prioritaria. Por esta razón se ha de informar ampliamente de las razones sanitarias y legales que hacen obligatoria su aplicación. Asimismo, se hace necesario hacer un esfuerzo para plantear este tema de manera que se reduzca al mínimo la impresión inicial de que se trata de un sistema con un alto grado de complejidad y dificultad en su aplicación. En este sentido, pueden ser útiles las siguientes recomendaciones:

- Debido a la dificultad de que la pequeña industria se pueda adaptar de golpe a este sistema, se recomienda comenzar por la creación de todos los documentos a los que hace referencia la presente circular. Una vez obtenida una visión teórica del sistema, la aplicación práctica se haría de manera progresiva, comenzando por la realización de uno o dos controles considerados prioritarios. Cuando éstos se hayan integrado a la dinámica normal de la empresa, se pasaría a introducir otro, y así sucesivamente hasta conseguir todos los necesarios.
- Se ha de reducir al mínimo necesario el número de puntos de control que hayan de ser verificados de manera continua, ya que esto facilitará mucho la aplicación del sistema y la aceptación por parte de los responsables.
- Se ha de recordar que una buena parte de los sistemas de control no han de tener como base elementos tecnológicos complejos o costosos. Así por ejemplo, el control de la llegada de materias primas se hace visualmente por el operario que realiza la recepción de la mercancía: la documentación de acompañamiento, el estado de limpieza del vehículo, la buena estiba, las condiciones organolépticas del producto, etc... son aspectos que se pueden valorar rápidamente de manera visual, y un punto tan importante como la temperatura, se puede controlar con un aparato sencillo.

Para valorar los puntos de control, visualmente o mediante aparatos, será necesario elaborar un formulario, ficha o documento, en el que queden reflejadas de manera sistemática y homogénea las observaciones de la persona encargada del control. Es necesario hacer un esfuerzo para que estos documentos sean sencillos y fáciles de rellenar por la persona encargada.

- Muchos de los puntos a monitorizar ya se controlan habitualmente, incluso de manera inconsciente. La única diferencia del sistema ARICPC, es que este control ha de pasar a ser consciente, aplicarse de manera sistemática y que su resultado ha de constar en un documento escrito. Asimismo, las actuaciones a llevar a cabo en caso de detección de defectos ya tendrán que estar preestablecidos en lugar de haberlos de improvisar.

- Cada operario ha de conocer cuáles son las buenas prácticas de manipulación que se han de aplicar a la industria y, en especial, las referentes a su lugar de trabajo. Es importante que una determinada persona esté encargada de supervisar el correcto cumplimiento de estas buenas prácticas. Esta persona ha de tener la autoridad suficiente en la empresa como para poder imponer el cumplimiento del código de buenas prácticas establecido.
- La aplicación del sistema y cada uno de los controles que se hagan, han de tener como objetivo la consecución de un alto grado de seguridad sanitaria. Hemos de evitar caer en la tentación de que el sistema ARICPC se transforme en una finalidad en sí mismo, en lugar de ser una herramienta de trabajo. Así, se han de evitar los controles excesivamente costosos o demasiado complicados, intentando conseguir la máxima eficacia, la máxima simplicidad y el mínimo coste que sean posibles sin perder de vista el objetivo sanitario que se persigue.

---

## 2. RESPONSABILIDAD DE LA APLICACIÓN DEL SISTEMA ARICPC

Proporcionar los medios necesarios para la aplicación del programa de autocontrol en cada establecimiento es una responsabilidad directa de la empresa. Tanto la elaboración de los documentos de descripción teórica del sistema como el registro de la información resultante de su aplicación, son tareas que corresponden exclusivamente a la empresa.

El veterinario oficial ha de tener acceso a toda esta documentación e información con la finalidad de poder realizar su correcto estudio y seguimiento, así como elaborar los informes periódicos correspondientes.

---

## 3. CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN

Las tareas de control sanitario llevan asociado el acceso a la información interna de las empresas sometidas a control. Este hecho se hace todavía más evidente con la aplicación de los sistemas ARICPC debido a la minuciosidad con que han de estar descritos todos los procesos que siguen los alimentos.

Por esta razón, es necesario insistir en el hecho de que los veterinarios oficiales responsables de este control han de ser conscientes de su obligación legal y moral de mantener la confiabilidad de cualquier información a la que hayan tenido acceso en el ejercicio de los trabajos de inspección.

---

## 4. PRINCIPIOS GENERALES DE APLICACIÓN DEL SISTEMA ARICPC

- **Objetivo del sistema ARICPC:** Obtener alimentos aptos para el consumo, mediante procedimientos higiénicos, en los cuales se ha previsto y aplicado un sistema preventivo y continuo de control de los riesgos.
- **Responsables:** Es imprescindible que una persona, o equipo de personas, del establecimiento, asuma la responsabilidad de la aplicación, supervisión y buen funcionamiento del sistema.
- **Riesgo:** Contaminación, persistencia y/o aumento, a niveles inaceptables, de agentes que puedan tener efectos negativos sobre la salud y/o sobre la aptitud para el consumo de un alimento.
- **Definición de punto crítico:** Punto, etapa o procedimiento en el que se pueda evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable cualquier riesgo para la seguridad alimentaria.

---

## 5. DOCUMENTOS Y ARCHIVOS DE LOS QUE DEBERAN DISPONER LOS ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA ARICPC

### ■ 1) Modelo teórico del sistema de Análisis de Riesgo, Identificación y Control de Puntos Críticos empleado 1.1

**Descripción del producto:** Memoria descriptiva del producto o productos acabados, que tendrá que incluir: Materias primas utilizadas, características y requisitos que han de cumplir. Composición de cada producto final (ingredientes, aditivos, etc...). Estructura y características físico-químicas (sólido, líquido, contenido de agua, peso, presentación comercial, etc...). Tratamientos recibidos (cocción, congelación, secado, etc.), medios utilizados y parámetros que definen el tratamiento (temperatura, tiempo, presión, etc.). Sistema de envasado y/o embalaje utilizado. Características y requisitos. Condiciones e instrucciones para su almacenamiento y distribución. Duración prevista de la vida del producto. Justificación técnica. Uso previsto para el consumidor e instrucciones de uso. Criterios microbiológicos que ha de cumplir (oficiales cuando existiesen y/o los que la empresa haya fijado). Información que figurará en el etiquetado o en el envase y copia de éste.

**1.2 Descripción del proceso de producción** Memoria descriptiva del proceso que sigue cada uno de los productos elaborados, manipulados y/o almacenados por la empresa. Se describirán de manera clara y detallada cada una de las fases, con indicación de los tiempos de duración de cada una de ellas, así como del tiempo de espera y almacenamiento. Incluirá también cualquier otra información que tenga importancia desde el punto de vista sanitario (temperatura, presión, humedad, manipulaciones, etc.). Tendrá que contar con: Diagrama de flujo en donde se refleje la localización de cada una de las operaciones o fases que sigue el producto dentro del establecimiento. Descripción de cada operación, especificando lugar, utensilios, maquinaria, procedimiento, características y tiempo, incluidos los tiempo de espera y de almacenamiento.

### **1.3 Identificación de los riesgos que se pueden producir en cada una de las fases o etapas de producción de un alimento.**

Por cada producto, o gama de productos si son equivalentes, se ha de elaborar una memoria descriptiva de los posibles riesgos biológicos (pervivencia, contaminación o crecimiento), químicos o físicos, asociados a cada fase, con indicación de la gravedad y la probabilidad de su aparición.

### **1.4 Manual de las buenas prácticas de fabricación**

Descripción de las medidas preventivas que se aplican a cada una de las fases para garantizar las buenas condiciones higiénicas del alimento y para evitar cada uno de los riesgos descritos.

### **1.5 Identificación de los Puntos de Control y de los Puntos Críticos de Control**

En general, podemos considerar que, en cualquier proceso de producción, existe una gran cantidad de fases por las cuales ha de pasar el alimento. Cada una de ellas ha de ser estudiada y programada de manera que se pueda conseguir la máxima garantía sanitaria posible. Con esta finalidad se desarrollan los códigos de buenas prácticas. Dentro de cada una de estas fases existen puntos a controlar. De todo este conjunto de puntos sólo algunos reúnen las características necesarias para poder ser considerados como puntos críticos. Como tales, requerirán una atención especial y tendrán que ser controlados de manera continua. En una concepción moderna de la higiene de los alimentos, no podemos olvidar todos los demás puntos que, por definición, no pueden ser clasificados como críticos pero que requieren un control periódico. Estos son los llamados "puntos de control". Así, en la memoria en donde se identifiquen estos puntos, se habrá de distinguir:

- Identificación de los puntos críticos de control
- Identificación de los puntos de control

### **1.6 Sistemas de detección de los riesgos. Monitorización**

Descripción de las medidas que se toman en cada una de las fases en general (puntos de control) y en los puntos definidos como críticos en particular, para detectar los posibles errores o incumplimientos de las buenas prácticas de producción, que puedan dar lugar a defectos higiénico-sanitarios de los alimentos. Deberá de incluir:

- Sistema empleado: visual, termómetro, pH-metro, etc.
- Persona responsable
- Factor o variable a verificar
- Determinación del nivel óptimo y tolerancias aceptables
- Frecuencia de verificación
- Base documental a utilizar (fichas, registros u otros documentos en los que se deja constancia del control realizado)

### **1.7 Medidas correctoras**

Memoria de las medidas a tomar en caso de que sea detectado algún factor que pueda incidir negativamente sobre la salubridad de los productos alimenticios.

- Personas responsables de llevarlas a cabo
- Medios y sistemas a utilizar

### **1.8 Sistemas de verificación global**

Memoria descriptiva de los sistemas utilizados para comprobar la efectividad global del sistema ARICPC.

Deberá incluir los análisis microbiológicos o de otro tipo que se hagan periódicamente sobre los productos finales.

## **■ 2) Registro y archivo de los documentos derivados de la aplicación del sistema 2.1 Registro y archivo de las verificaciones efectuadas en cada uno de los puntos de control.**

Toda la documentación derivada de cada punto de control tendrá que quedar en los archivos. (Ejemplos: Registros gráficos de las temperaturas de las cámaras, ficha de control visual de las materias primas en el momento de su descarga en el establecimiento, ficha de control del funcionamiento de los desinfectadores de cuchillos, ficha de control periódico de la buena estiba en las cámaras, etc...). Esta documentación estará identificada de manera que se pueda correlacionar con cada lote de productos elaborados o tratados por la industria. El objetivo es que, a partir de un lote ya elaborado, se pueda hacer un estudio retrospectivo sobre el proceso que ha seguido el alimento y las características de este proceso mediante la consulta de los documentos de control.

## **2.2 Registro y archivo de las incidencias detectadas en los puntos de control y de las medidas correctoras desarrolladas.**

Cada vez que se detecte una incidencia en un determinado punto de control, ésta tendrá que quedar registrada. La información que se ha de recoger será, como mínimo, la siguiente:

- Descripción de la incidencia
- Identificación del punto y la fecha en que se ha producido la incidencia
- Medidas correctoras que se han aplicado

## **2.3 Registro y archivo de los controles, dirigidos a la verificación global del sistema ARICPC, que se realicen periódicamente**

- Análisis periódicos de los productos finales o productos intermedios.
- Revisiones periódicas de los sistemas de control: constancia documental del calibrado periódico de aparatos de medida, revisión y coordinación de los criterios del personal responsable de realizar controles visuales, etc...
- Incidencias detectadas durante las verificaciones globales y medidas tomadas para su corrección.
- Otros

NOTA: Debe recordarse a los responsables de cada establecimiento su obligación, en base al apartado 1 del artículo 7 del RD 1904/93, de 29 de octubre, de informar inmediatamente a la autoridad competente, cuando el resultado de los exámenes de laboratorio u otras informaciones, pongan de manifiesto la existencia de algún riesgo grave para la salud. Asimismo, corresponde también a la empresa la retirada del mercado, bajo la supervisión de la autoridad competente, de los lotes afectados, en caso de riesgo inmediato para la salud pública.

Lluís Salleras Sanmartí  
Director general de Salud Pública  
Barcelona 21 de abril de 1995

Fecha de publicación: 20/01/2000

Fecha de modificación: 21/03/2008

## → **Departament de Salut**

[Inicio](#) > [Ámbitos de actuación](#) > [Salud](#) > [Seguridad Alimentaria](#)

# Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP)

Verificación de determinados aspectos de los sistemas de autocontrol de las industrias de alimentos de origen animal. Objetivos 1997.

## ÍNDICE

### PRESENTACIÓN

#### 1. ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN OBJETO DE ESTA CAMPAÑA DE VERIFICACIÓN

#### 2. ACLARACIONES SOBRE EL PROTOCOLO

#### 3. AUTORIZACIONES SANITARIAS

#### 4. AUTOCONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

#### 5. AUTOCONTROL DE LOS TRATAMIENTOS Y DE LOS PARÁMETROS QUE INCIDEN EN LA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

#### 6. AUTOCONTROL DEL PODER DESINFECTANTE DEL AGUA

#### 7. AUTOCONTROL DE LOS SISTEMAS DE LUCHA CONTRA ANIMALES INDESEABLES

#### 8. AUTOCONTROL DE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN

### PRESENTACIÓN

La normativa sanitaria vertical que regula los sectores de los productos de la carne, productos de la pesca, leche y productos lácteos exige la instauración de autocontroles basados en el sistema de análisis de riesgo y control de puntos críticos (ARICPC). Por otro lado, el RD 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimentarios, hace extensiva esta obligación al resto de actividades alimentarias, a excepción hecha de algunos ámbitos de producción primaria de alimentos. Con el objetivo de impulsar el cumplimiento de este requisito, la Circular 1/95 del Director General de Salud Pública estableció una serie de bases orientativas para favorecer la implantación del mencionado sistema ARICPC en las industrias de alimentos de origen animal.

De la misma manera, durante los últimos años, diversas circulares han abordado el tema de los documentos y registros que deben desarrollarse con el fin de instaurar los sistemas de autocontrol. Una vez realizada esta tarea de impulso y información, es preciso poner en marcha actividades oficiales dirigidas a la verificación de su efectiva implantación. Con este objetivo, se recuerda poner en práctica una campaña para la comprobación del cumplimiento, por parte de las empresas, de sus obligaciones de autocontrol. La opción de abordar la verificación de todos los autocontroles exigibles por norma, en una sola campaña, ha sido descartada. El gran número de documentos que se tendrían que revisar podría comportar un tratamiento superficial o demasiado generalizado de los autocontroles, circunstancia que iría en contra del objetivo de tratar este tema con la profundidad y atención que merece. Se ha preferido, pues, establecer unos objetivos operacionales para el año 1997, que se llevarán a cabo sin perjuicio de las obligaciones de las empresas de desarrollar integralmente su sistema de autocontrol. Mediante este tipo de programas, se ha previsto, en el futuro, abordar la verificación de la totalidad de controles exigibles por norma.

Así pues, es necesario que los responsables de los establecimientos continúen procurando un continuo perfeccionamiento de sus sistemas de autocontrol. Para la elección de los tipos de establecimientos que serán objeto de este programa y de los puntos concretos a comprobar, se han tenido en cuenta determinadas prioridades sanitarias y conceptos de simplificación y homogeneización de las tareas a desarrollar, así como el documento elaborado por el Ministerio de Sanidad y Consumo titulado "Propuesta de actuaciones comunes sobre la aplicación práctica de sistemas de autocontrol basados en el ARICPC", en la redacción del cual han colaborado las Comunidades Autónomas (Ver anexo). De acuerdo con estos principios, se ha considerado oportuno centrar las actividades previstas para el año 1997 en la verificación de aparatos concretos y determinados, los cuales se especifican en el protocolo adjunto. Este documento pretende facilitar las tareas de comprobación de los servicios de inspección y contribuir a la homogeneización de actuaciones. El objetivo de estas actividades es verificar que las empresas tienen instaurados los autocontroles que recoge el protocolo adjunto, antes de finalizar el año 1997. Con esta finalidad, se llevarán a cabo las actuaciones que correspondan en los establecimientos afectados por esta campaña. Deben exigirse todos y cada uno de los aspectos a los que se hace referencia en este protocolo y ser minucioso en las comprobaciones a realizar.

Se ha de considerar deficiencia tanto la inexistencia de un determinado autocontrol como su existencia no ajustada a los requerimientos establecidos. Conviene aclarar que el protocolo adjunto es una guía de trabajo para los veterinarios oficiales, de manera que se ha de entender como válida cualquier alternativa planteada por las empresas, siempre y cuando esté suficientemente justificada desde el punto de vista técnico. En los establecimientos que no superen con éxito la inspección inicial realizada en base a este protocolo, será necesario realizar, a lo largo de este año, un esfuerzo de información, aclarando las posibles dudas que se puedan plantear e insistiendo en las motivaciones legales y sanitarias de llevar a cabo los autocontroles exigidos.

Las empresas tendrán que corregir las deficiencias detectadas. En caso de que éstas no fuesen corregidas con anterioridad al mes de enero de 1998, se procederá a levantar un acta oficial en el que se detallarán todas las deficiencias detectadas respecto a los autocontroles que figuren en el protocolo adjunto. Este acta oficial se dirigirá a la unidad territorial correspondiente para su tramitación.

---

## 1. ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN OBJETO DE ESTA CAMPAÑA DE VERIFICACIÓN

Establecimientos elaboradores y comercializadores de productos cárnicos de capacidad industrial y no industrial. Se excluyen las carnicerías, tocinerías y charcuterías. Establecimientos elaboradores y comercializadores de carnes picadas y preparados cárnicos. Establecimientos elaboradores y comercializadores de productos de la pesca y de la acuicultura, excepto lonjas y mercados centrales. Centros de depuración, de expedición y comercializadores de moluscos bivalvos vivos. Establecimientos elaboradores y comercializadores de leche tratada térmicamente. Establecimientos elaboradores y comercializadores de productos lácteos. Establecimientos elaboradores y comercializadores de ovoproductos.

" *Catterings* ", cocinas centrales y comedores colectivos que sirven a otras colectividades.

---

## 2. ACLARACIONES SOBRE EL PROTOCOLO

El protocolo adjunto recoge los autocontroles a los que se ha dado prioridad como objetivos de verificación para este año 1997 y especifica los contenidos o aspectos mínimos que deben poseer para considerarse correctos desde el punto de vista sanitario. Mayoritariamente cada aspecto a controlar está fundamentado en dos elementos:

- Un documento en donde el establecimiento establece por escrito cómo piensa llevar a cabo el control, es decir, una declaración de intenciones.
- Los registros o los resultados, debidamente archivados, derivados de la aplicación de los controles definidos en el documento anteriormente mencionado.

En este protocolo se incluye el concepto de Plan de mantenimiento y calibración. Este plan engloba una serie de verificaciones que ha de hacer el establecimiento para evitar cualquier riesgo derivado de un mal mantenimiento de los elementos en los que se basen determinados controles (ej: barreras físicas para los animales indeseables, fugas en túneles de congelación, etc.) o de una incorrecta calibración de los aparatos de medida utilizados en el control de los parámetros considerados críticos (termómetros registradores, medidores de pH, etc.) Este plan ha de estar descrito en el documento genérico en el que el establecimiento manifiesta los controles que realizará, y generará, de la misma manera, un registro de los resultados derivados de su aplicación.

---

## 3. AUTORIZACIONES SANITARIAS

1. Archivo de los documentos relativos a las autorizaciones sanitarias de que dispone el establecimiento:
    - documento acreditativo de la autorización sanitaria inicial del establecimiento: inscripción en el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios de Cataluña (RSIPAC) y en el *Registro General Sanitario* (RGS)
    - memoria de actividad correspondiente a la autorización inicial
    - documentos acreditativos de las sucesivas revalidaciones, ampliaciones y/o cambios de actividad cuando proceda
    - memorias de actividad correspondientes a las ampliaciones o cambios de actividad que se hayan realizado
  2. Archivo con la normativa sanitaria que regula las actividades que realiza.
  3. Relación de los productos que elabora y/o que manipula, con la indicación de los formatos y la marca o marcas comerciales que utiliza la empresa en el etiquetado de estos productos.
- 

## 4. AUTOCONTROL DE LA DOCUMENTACIÓN DE ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS

1. Archivo de la documentación de acompañamiento de los productos alimentarios que entren al establecimiento. Según establece el RD 49/1993 relativo a los controles veterinarios aplicables en los intercambios intracomunitarios de los productos de origen animal, los documentos que lleguen al establecimiento como documentación de acompañamiento de los productos alimentarios se guardarán un mínimo de doce meses, sin perjuicio de lo que disponga cada norma vertical que regula los diferentes productos alimentarios de origen animal.
2. Archivo de la documentación de acompañamiento de los productos alimentarios expedidos desde el establecimiento. Como norma general, esta documentación se guardará como mínimo dos años, sin perjuicio de lo que disponga cada norma vertical que regula los diferentes productos alimentarios de origen animal.

En los dos casos, se mantendrán archivados, de manera ordenada, los documentos sanitarios o comerciales que hayan de acompañar las partidas de productos en cumplimiento de las normas sanitarias correspondientes a cada sector.

En los casos en los que sea posible, se indicará en los documentos de acompañamiento de los productos expedidos desde el establecimiento, la identificación del lote o lotes a que corresponden.

---

## 5. AUTOCONTROL DE LOS TRATAMIENTOS Y DE LOS PARÁMETROS QUE INCIDEN EN LA SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS

1. Documento descriptivo del sistema de autocontrol de los tratamientos y de los parámetros que inciden en la seguridad

microbiológica de los alimentos:

2. parámetros que se considera necesario someter a control en función de cada tipo de producto: temperatura/tiempo, en tratamientos térmicos, pH, aw, concentraciones de cloruros, nitritos y nitratos, temperaturas de conservación,...
- Se considera necesario controlar como mínimo aquellos tratamientos y parámetros que eliminan el riesgo microbiológico del producto. Si no hay tratamientos que eliminen totalmente el riesgo, el establecimiento determinará cuál o cuáles de los tratamientos y parámetros que minimizan este riesgo controlará.
3. niveles óptimos e intervalos de tolerancia para cada uno de estos tratamientos o parámetros establecidos
  4. frecuencia con que se controlarán
  5. persona responsable
  6. medidas previstas que se aplicarán en caso de que se detecten incumplimientos de los niveles de tolerancia fijados
  7. plan de mantenimiento y calibración de los aparatos utilizados para el autocontrol de los tratamientos y parámetros, con las siguientes indicaciones:
    - sistema empleado para la calibración y verificación periódica
    - frecuencia de verificación

Registro de los datos resultantes del autocontrol de los tratamientos y/o parámetros que inciden en la seguridad microbiológica de los alimentos, con las siguientes indicaciones:

- fecha
- lote de producto final al que corresponden
- resultado de la medida
- persona que ha realizado la medida o responsable de las incidencias observadas, y si procede, las medidas correctoras aplicadas.

Registro de los resultados del plan de mantenimiento y calibración de los aparatos utilizados para el autocontrol, con las siguientes indicaciones:

- fecha
- identificación del aparato
- persona que ha realizado el mantenimiento o responsable
- resultado del control, y si procede, las medidas correctoras implantadas

---

## 6. AUTOCONTROL DEL PODER DESINFECTANTE DEL AGUA

1. Información sobre las fuentes de suministro de agua: red pública, red con depósito, aguas superficiales, agua de pozo, etc. Plano de la red de distribución del agua dentro del establecimiento, especificando las conducciones y las salidas de agua debidamente identificadas, y si procede, la del agua no potable utilizada para la producción de vapores, sistemas contra incendios, calderas, etc. Tendrán que estar identificadas las cañerías de esta red y los grifos llevarán la indicación de agua no potable
2. Documento descriptivo del plan de autocontrol del poder desinfectante del agua:
  - puntos de toma de muestras y rotación prevista
  - parámetros a controlar: cloro residual o poder desinfectante del agua
  - frecuencia de control:
    - si incorpora el agua directamente al alimento y/o si tiene captaciones propias: cloro residual o poder desinfectante del agua, diariamente
    - si tiene agua de la red y no la incorpora directamente al alimento: cloro residual o poder desinfectante del agua, semanalmente. En función de los resultados obtenidos, cada establecimiento podrá modificar esta frecuencia de autocontrol
  - métodos de análisis y/o determinación
  - persona y/o laboratorio autorizado que realiza las analíticas
  - plan de mantenimiento y calibración del clorador automático, del depósito intermedio y/o del sistema de desinfección del agua, si procede:
    - sistema empleado para comprobar el correcto mantenimiento
    - frecuencia de control
3. Registro de los niveles de cloro residual, con las siguientes indicaciones:
  - fecha
  - punto de toma de la muestra
  - resultado de la medida
  - persona que ha realizado la medida o responsable
  - incidencias observadas, y si procede, medidas correctoras aplicadas
4. Registro de las incidencias resultantes del mantenimiento del clorador automático y/o de los depósitos intermedios:
  - registro de la calibración periódica del aparato automático de cloración, con indicación de las incidencias observadas, y si procede, las medidas correctoras aplicadas
  - registro de la fecha en que se limpia el depósito del agua

\* Este plan de autocontrol del poder desinfectante del agua no se exigirá en los almacenes en los que se depositen productos envasados, debidamente protegidos, y no se realice ninguna manipulación de los productos ni se realice la limpieza de contenedores o utensilios de contacto directo con los alimentos.

---



## 7. AUTOCONTROL DE LOS SISTEMAS DE LUCHA CONTRA ANIMALES INDESEABLES

1. Documento descriptivo de los sistemas de lucha: productos químicos y métodos y/o barreras físicas, con las siguientes indicaciones:
  - relación de los productos químicos utilizados, con indicación de su posible toxicidad y los sistemas previstos por evitar la contaminación de los alimentos
  - descripción de los métodos y barreras físicas
  - actuaciones que se realicen y con qué frecuencia
  - plano del establecimiento, con indicación de la situación de los cebos, si procede
  - contrato con la empresa especializada, si procede, o persona responsable
  - plan de mantenimiento de las barreras físicas:
    - indicación del sistema utilizado para verificar el correcto mantenimiento
    - frecuencia con que se comprueban
2. Registro de los resultados de las verificaciones periódicas del sistema de lucha contra animales indeseables, con las siguientes indicaciones:
  - fecha
  - resultado del control
  - persona que ha realizado el control o responsable
  - incidencias observadas, y si procede, las medidas correctoras aplicadas.
3. Registro de los resultados del plan de mantenimiento de las barreras físicas, con las siguientes indicaciones:
  - fecha
  - barrera verificada
  - resultado de la verificación
  - persona que ha realizado la verificación o responsable
  - medidas correctoras implantadas, si procede

---

## 8. AUTOCONTROL DE LA LIMPIEZA Y LA DESINFECCIÓN

1. Documento descriptivo del plan de limpieza y desinfección, con las siguientes indicaciones para cada zona, local o aparato que sea objeto de un proceso determinado de limpieza y desinfección:
  - persona responsable
  - descripción del proceso de limpieza
  - descripción de los productos empleados, autorización sanitaria del fabricante y referencia a su posible toxicidad y las medidas que se adopten para evitar la contaminación química de los alimentos
  - indicaciones específicas para utensilios o superficies de riesgo. Se consideraran "de riesgo" las superficies de trabajo, la maquinaria, conducciones y utensilios que contacten directamente con los alimentos
  - frecuencias de limpieza
  - descripción de los sistemas de autocontrol empleados para verificar la eficacia de la limpieza y desinfección:
    - parámetros a controlar: control visual de la limpieza, análisis microbiológicos.  
Determinaciones de conductividad, concentración de detergentes, pH o cualquier otro sistema que se considere efectivo para garantizar el proceso
    - valores de referencia
    - frecuencia con que se realizan cada uno de estos autocontroles.
2. Archivo de las fichas de control visual de limpieza, con las siguientes indicaciones:
  - fecha y hora
  - zona, local, aparato, superficie o utensilio
  - persona que ha realizado el control o responsable
  - incidencias observadas, y si procede, las medidas correctoras aplicadas.
3. Archivo de los resultados de los análisis microbiológicos y/o de los otros autocontroles que realicen, con las siguientes indicaciones:
  - fecha
  - zona, local, aparato, superficie o utensilio
  - resultado del autocontrol
  - persona que ha realizado el control o responsable
  - incidencias observadas, y si procede, las medidas correctoras aplicadas.

-----  
-----

