



XORNADA TÉCNICA SOBRE O CONTROL SANITARIO DO LEITE CRU

Sistemas de autocontrol. Requisitos mínimos para o
control do leite cru



Responsabilidades en seguridad alimentaria

(art.17 del Reglamento 178/2002)

Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos.

Los Estados miembros velarán por el cumplimiento de la legislación alimentaria, y controlarán y verificarán que los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos cumplen los requisitos pertinentes de la legislación alimentaria en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución.



Industria:

1. Implantación de prerequisites:

1. Plan de control de agua
2. Plan de formación
3. Plan de control de proveedores
4. Plan de trazabilidad
5. BPM
6. BPF
7. Plan de limpieza
8. Plan de control de plagas
9. Plan de eliminación de residuos y subproductos

2. APPCC



Autoridad responsable de la supervisión y vigilancia de cada uno de los sectores:

- Inspección
- Auditoria
- Muestreo



Programa de auditoria

ALCANCE 2007-2008:

- 1.- Plan de control de proveedores
- 2.- Plan de control de aguas
- 3.- Plan de control de subproductos y residuos.
- 4.- Plan APPCC





Plan de control de proveedores.

Comprobar que fija el estatus sanitario que debe tener la ganadería para suministrar leche a la industria en base a :

Criterios relativos a la calidad de la leche fijados en el anexo III, sección IX capítulo I, III.

Para cls. somáticas y calidad microbiológica: que tiene establecido un plan de acción sobre las explotaciones para corregir los incumplimientos. Se considerará más adecuado si, tiene establecidas medidas correctoras ante la detección de las primeras desviaciones.

Inhibidores: que tiene establecido medidas correctoras ante la detección de los mismos.

que tiene establecido un plan de acción sobre sus proveedores para corregir las desviaciones y evitar que vuelvan a suceder.



Plan de control de proveedores.

En relación a la brucelosis y tuberculosis fijados en el anexo III, sección IX capítulo I, I.

Se comprobará que:

Para los criterios de brucelosis y tuberculosis: su plan establece la obligación de conocer el estatus sanitario de la ganadería. Debe establecer cual es la fuente de información y describir las medidas a tomar cuando les llega información sobre la perdida del status de la ganadería.





Plan de control de aguas

Se comprobará que el establecimiento realiza control de la Potabilidad del agua según el Real Decreto 140/2003.

El establecimiento identificará las distintas fuentes (red municipal, o traída propia), y si las hubiese también las conducciones de las aguas no potables, debiendo comprobar que se tratan de conducciones independientes y señalizadas para distinguirlas de las de agua potable.

Para la aceptación del plan de la empresa se tendrá en cuenta:

En una primera fase exigiremos garantías de que el agua no es un problema.

En una segunda fase se comprobará que se cumple con todos los requisitos administrativos exigidos.





Plan de control de subproductos y residuos.

La empresa tendrá diseñado un plan de gestión de subproductos y residuos.

Se tendrá en cuenta que la leche con inhibidores que se detecte a través del sistema de autocontrol implantado por la empresa sobre sus materias primas, deberá ser gestionado como un subproducto de origen animal tipo II, tal y como se establece en el Reglamento 1774/2002. Esto es, deberá establecer como se separa, como y donde se almacena, como se elimina. Este tipo de subproductos deben ser eliminados por empresas autorizadas.





Plan APPCC

Identificación de peligros microbiológicos:

Comprobar si están descritos todos los peligros microbiológicos asociados a la leche o a los productos lácteos en su caso y si establece cuales son las medidas para la reducción de estos en los productos terminados, hasta niveles que no supongan un problema para la salud de los consumidores.

Las referencias mínimas serán las establecidas en el Reglamento 853/2004 y el reglamento 2073/2005.

Las referencias para los tratamientos térmicos son las que establece el Reglamento 853/2004 en el anexo III, sección IX, capítulo II. II . *Requisitos del tratamiento térmico.*



Los operadores de la empresa alimentaria que fabrican productos lácteos deberán disponer de procedimientos para garantizar que, inmediatamente antes de la transformación:

- La leche cruda de vaca utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30°C inferior a 300.000 colonias por ml,
- La leche de vaca transformada utilizada para preparar productos lácteos tenga una concentración de gérmenes a 30°C inferior a 100.000 colonias por ml.



Plan APPCC

Peligros químicos:

Comprobar que se contempla como tal por lo menos la presencia de inhibidores en materia prima.

Verificar que su sistema de control recoge como unidad de muestreo la menor posible sin interferir el normal funcionamiento del establecimiento

Verificar que las pruebas de detección utilizadas tienen la sensibilidad y la especificidad adecuada. Su nivel de detección debe estar por debajo de los LMR establecidos por la legislación vigente y deben detectar aquellas sustancias que se sospecha puedan encontrarse en la leche.



¿Cuándo podremos aceptar que el sistema de control de inhibidores en materia prima establecido por la empresa cumple los objetivos establecidos?

Tendremos en cuenta dos variables:

- 1. volumen muestreado: este debe ser el mínimo razonable. Entendiendo por ello aquel que puede ser llevado a cabo sin suponer interferencias graves en el funcionamiento del establecimiento. Podrá ser : depósito ó cisterna (este último caso cuando la mercancía de esa cisterna proceda exclusivamente de una granja)
- 2. Pruebas de detección utilizadas: los test utilizados deben tener la sensibilidad y la especificidad adecuada. Su nivel de detección debe estar por debajo de los LMR establecidos por la legislación vigente y deben detectar aquellas sustancias que se sospecha puedan encontrarse en la leche.





Gracias por su atención

José Angel Viñuela Rodríguez

Tfno.: 981 54 29 48

Fax: 981 54 29 70

e-correo: jose.angel.vinuela.rodriguez@sergas.es