

Requisitos Previos

al autocontrol por el sistema APPCC
para la **Seguridad Alimentaria**



GOVERN
DE LES ILLES BALEARS

Quatre illes
un país
cap frontera

REQUISITOS PREVIOS AL AUTOCONTROL POR EL SISTEMA APPCC PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

INTRODUCCIÓN:

PLANES :

- 1 PLAN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.
- 2 PLAN DE CONTROL DE AGUAS.
- 3 PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.
- 4 PLAN DE CONTROL DE PLAGAS.
- 5 PLAN DE CONTROL Y FORMACIÓN DE MANIPULADORES.
- 6 PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES.
- 7 PLAN DE CONTROL DE LA TRAZABILIDAD.
- 8 PLAN DE CONTROL DEL TRANSPORTE.

O



prólogo

La situación actual motiva, en un mercado sin fronteras y para satisfacer las crecientes demandas de los consumidores, que las empresas han debido modificar los procesos de producción, distribución y servicio de alimentos. A su vez, todas las Administraciones Públicas –Comunidad Europea, Estatal y Autonómica- han adaptado las normas legales a las nuevas exigencias de los consumidores, para garantizar la protección de estos.

En nuestro ámbito, la legislación aplicable obliga a todos los operadores implicados de la cadena alimentaria a realizar su propio autocontrol, el cual se asienta en el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control –APPCC-, con la consiguiente sustitución de la inspección sanitaria tradicional por procedimientos normalizados de inspección preventiva basados en técnicas de auditoria y de gestión por procesos.

Con el objeto de facilitar el autocontrol en la empresa, así como la supervisión de los mismos por los servicios de la Conselleria de Salut i Consum, se han elaborado los requisitos de higiene de: locales, instalaciones, procesos y personas, que se recogen en este documento. Es el “DI LO QUE HACES Y HAZ LO QUE DICES”, de un sistema documentado de gestión.

Se desarrollan ocho planes, definidos cada uno de ellos por un objetivo, una descripción –QUÉ, COMO, QUIÉN, CUANDO- y unos registros, que la persona designada por la dirección cumplimentará. Todo ello se resume en: “OBSERVAR”, “EVIDENCIAR” Y “CORREGIR” las no conformidades que pueden afectar a los alimentos

Esta publicación es el fruto de la labor llevada a cabo por un equipo de mejora formado por personas de la Dirección General de Salud Pública, con especial dedicación y especialización en Seguridad Alimentaria, para facilitar el trabajo de las empresas del sector, y que redunde en definitiva en una mejora de la salud de nuestros ciudadanos y de las personas que nos visitan.

PALMA.; JUNIO DEL 2002.

Margalida Buades Feliu.

DIRECTORA GENERAL DE SALUT PÚBLICA I PARTICIPACIÓ

1.

instalaciones

PLAN I: LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS Y SU MANTENIMIENTO.

OBJETIVO:

- Adecuar la infraestructura, las instalaciones y los equipos en función a 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.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN:

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.

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/previstas a realizar sobre los diferentes elementos del establecimiento y seguirá 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.

3. Programa de comprobación de los equipos.

Consiste en contrastar los equipos que regulen parámetros como temperatura, tiempo, peso, pH, etc. determinantes para garantizar la seguridad del producto. Nos apoyaremos en instrumentos de medición calibrados, homologados y/o certificados y se establecerán las pautas de calibrado/certificado de dichos instrumentos.

DOCUMENTOS Y REGISTROS:

1. **Plano o esquema actualizado.** (elemento común a los planes II y IV)
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.

2.

aguas

PLAN II: CONTROL DE AGUAS.

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:

1. Programa de tratamiento de aguas:

En el caso de que exista tratamiento previo de las aguas antes de su distribución, se realizará la descripción de dicho tratamiento, detallando dónde se realiza, periodicidad, producto utilizado y responsable.

2. Programa de control analítico del agua:

Constará una descripción del control realizado –nivel de desinfectante, parámetros físico químicos, microbiológicos, etc.- en extremos de red y en todos aquellos puntos donde el agua haya sufrido algún tratamiento (descalcificación, ósmosis inversa, etc.)

3. Programa de mantenimiento de:

- **Depósitos e instalaciones:** Donde se indicará el mantenimiento periódico. Los establecimientos que cumplan el RD 909/2001 por el que se establecen los criterios para la prevención y control de la Legionelosis, se considera que cumplen con dicho programa.
- **Aguas residuales:** En éste se describirá el sistema de evacuación de aguas residuales, indicando si se realiza a través de alcantarillado, si hay o no tratamiento previo y/o fosa séptica.
- **Equipos:** ósmosis, descalcificación etc.

DOCUMENTOS Y REGISTROS:

1. Plano de distribución del agua de consumo humano y evacuación de aguas residuales -elemento común a los Planes I y IV-. 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.

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

3. Registro de Boletines de análisis -Cuando este 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. Registros de mantenimiento de:

- **Depósitos.** Constará de:
 - o Fecha de realización de las tareas e identificación del depósito.
 - o Sistema de limpieza y desinfección y productos utilizados
 - o Nombre y firma del técnico asignado.
- **Aguas residuales.** Caso de tener fosa séptica dispondrán del documento del vaciado periódico por empresa autorizada, o bien si reutilizan el efluente, disponer de la autorización emitida por organismo competente.
- **Equipos.** A determinar en función de los utilizados.

5. Registro de mantenimiento de los Registro de incidencias y medidas correctoras.

3.

L + D

PLAN III: CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN.

OBJETIVO:

Eliminar los residuos y reducir a un mínimo aceptable los microorganismos que puedan contaminar los alimentos.

DESCRIPCIÓN DEL PLAN:

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.

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 del responsable y su 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 .**

4.

plagas

PLAN IV : CONTROL DE PLAGAS

OBJETIVO:

- Establecer medidas de prevención y, en su caso, de eliminación de animales considerados como plaga. 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 tienen por finalidad el control de las plagas. El Plan constará de:

1. Programa de vigilancia:

Comprende el conjunto de acciones encaminadas a detectar la presencia de plagas. De su resultado dependerán 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 definidos en el plano.
- CUÁNDO: con la periodicidad necesaria.

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.
- DÓNDE: en los lugares definidos en el plano.
- CUÁNDO: cuando se haya detectado una plaga.

DOCUMENTOS Y REGISTROS:

1. Plano de las instalaciones -elemento común a los Planes I y II-.

Con indicación de colocación de cebos y trampas.

2. Registro de las actuaciones de vigilancia.

3. Registro del programa de tratamiento.

- Contrato de servicio con la empresa aplicadora.
- Inscripción en el Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas de la Conselleria de Salut i Consum.
- Carnets de capacitación básicos y cualificados de los aplicadores.
- Certificados de tratamiento.

4. Registro de incidencias y medidas correctoras.

5.

manipuladores

PLAN V: CONTROL Y FORMACIÓN DE MANIPULADORES.

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 constara de:

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.
- En el caso de que se detecte o se tenga conocimiento de que un manipulador pueda estar afectado de una enfermedad de transmisión alimentaria , se anotará este hecho en el parte de acciones correctoras.

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: contenido del programa.
- CÓMO: metodología didáctica.
- CUÁNDO: frecuencia de la impartición.
- DÓNDE: 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. **Certificados individuales 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 afectado de diarrea o de enfermedades de transmisión alimentaria.

6.

proveedores

PLAN VI: 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 de:

1. 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.

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.
- Núm. de inscripción en el R.G.S.A.
- 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, ATP...

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.



trazabilidad

PLAN VII: CONTROL DE LA 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:

El Plan constará en un programa que deberá:

- Contemplar una sistemática de identificación de los productos, relacionándolos con los proveedores y con los clientes, para conocer:
 - De quién viene.
 - A quién va –lote-.
- Definir y describir las actuaciones a realizar ante una situación donde sea necesaria la localización y retirada del producto.

DOCUMENTOS Y REGISTROS:

1. **Registro de trazabilidad:** Donde se identificarán los productos que recepcionen y distribuyan. Pueden estar informatizados (facilita la rapidez).
2. **Registros específicos:** Para los supuestos reglamentados –carne de vacuno-
3. **Registro de incidencias y medidas correctoras.** Donde se contemplará la pérdida de la trazabilidad.



transporte

PLAN VIII: CONTROL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

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.

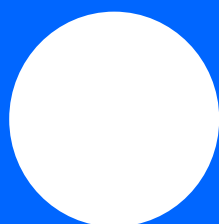
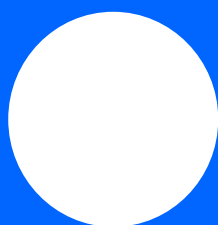
DESCRIPCIÓN DEL PLAN:

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

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 (hojas 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.**



anexos

ANEXO I: Definiciones.

- **Empresa del sector alimentario** (según RD 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos): cualquier empresa con o sin fines lucrativos, ya sea pública o privada, que lleve a cabo cualquiera de las actividades siguientes: preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación, venta, suministro y servicio de productos alimenticios.
- **Higiene de los productos alimenticios** (según el artículo 2 del RD 2207/1995, de 28 de diciembre): el conjunto de las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios. Dichas medidas abarcan todas las fases posteriores a la producción primaria (entendiéndose por producción primaria los procesos de recolección, sacrificio, ordeño y similares) e incluyen preparación, fabricación, transformación, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, manipulación y venta o suministro al consumidor.
- **Lote**, (según el artículo 1.2 del RD 1808/1991, de 13 diciembre (BOE 25 diciembre 1991, núm. 308/1991), se entiende por lote: un conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.
- **Manipuladores de alimentos** (según RD 202/2000 de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos): todas aquellas personas que, por su actividad laboral, tienen contacto directo con los alimentos durante su preparación, fabricación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, distribución, venta, suministro y servicio.
- **Trazabilidad**, según el Reglamento (CE) Nº 178/2002 de 28 /01/2002 (artíc.3.15) publicado en DOCE de 01/02/2002: es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento (...) o de una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos (...) o con la probabilidad de serlo.
- **Auditoria** : Exámen metódico e independiente que se realiza para determinar si las actividades y los resultados relativos a la calidad satisfacen las disposiciones previamente establecidas, para comprobar que estas disposiciones se llevan realmente a cabo y que son adecuadas para alcanzar los objetivos. *Definición según norma ISO 8402. Vocabulario.*
- **Observación** : La constatación de un hecho como parte del proceso de auditoría, sostenida por una evidencia objetiva.
- **Evidencia objetiva** : Constatación de un hecho, registro o información cualitativa o cuantitativa y que puede ser verificado.
- **No conformidad** : El no cumplimiento de los requisitos especificados, incluyendo tanto la desviación como la ausencia de dichos requisitos.
- **Proceso**: Sistema de actividades que utiliza recursos para transformar insumos (input) en productos (output).
- **Indicador**: Es el valor resultante de comparar dos datos de un periodo determinado.
- **Desperdicio**: Es la diferencia entre la manera como son o se hacen las cosas ahora y la manera como podrían o deberían ser y hacerse
- **Gestión por procesos**: –promovida en la nueva ISO 9001:2000- Es un enfoque que consiste en la revisión sistemática y continua de todos los procesos de una organización, a fin de que una vez identificados y medidos a través de indicadores, podamos hacer su seguimiento y mejora continua, eliminando las deficiencias crónicas y desperdicios.
- **Mejora Continua**: Es el ciclo de: Planificar. Hacer. Medir. Mejorar. “No es posible comprender algo que no se puede medir. Si no se puede comprender no será posible mejorarla” W.E.Deming.

ANEXO II: Legislación y referencias en internet.

Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los real decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Y

RD 1138/1990, RTS de aguas potables de consumo público.

Directiva del Consejo 98/83/CE de las aguas destinadas al consumo humano.

RD 909/2001, del control de la legionelosis.

RD 3360/1983, RTS de lejías y modificación: RD 349/1993.

Resolución de 23 de abril de 1984: aditivos y coadyuvantes de aguas.

RD 363/1995, Reglamento sustancias nuevas y clasificación peligrosas.

Reglamento CE nº 1896/2000 y Directiva 98/8CE sobre biocidas.

CODEX ALIMENTARIUS anexo al CAC/RCP 1-1969, Rev3 (1997)

RD 3349/1983 RTS: plaguicidas, y posteriores modificaciones.

Orden de 24 de febrero de 1993, plaguicidas industria alimentaria.

Orden de 8 de marzo de 1994 capacitación tratamientos con plaguicidas.

RD 770/1999: RTS detergentes y limpiadores.

Orden de 4 de febrero de 1994, por la que se prohíben algunos plaguicidas.

Orden de la C. de Sanitat BOIB 121/ establecimientos y plaguicidas.

Orden de la C. de Agricultura, BOIB 58, Registro Plaguicidas.

Reglamento CE nº 178/2002 de trazabilidad

Reglamento 1760/2000 y 1825/2000 de carne de vacuno.

RD 2483/86, RTS de Transporte de alimentos a temperatura regulada.

RD 237/2000, vehículos especiales para el transporte.

REFERENCIAS EN INTERNET:

<http://www.msc.es/salud/ambiental/home.htm>

<http://dgsalut.caib.es>

consultas online:

Libroazul@dgsanita.caib.es

