AUTOCONTROL REQUISITOS PREVIOS
AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS/INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

INTRODUCCIÓN

En nuestro ámbito, la legislación aplicable obliga a todos los establecimientos implicados en la cadena alimentaria a realizar su propio autocontrol, el cual se asienta en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico -APPCC-, con la consiguiente adaptación de la inspección sanitaria tradicional a procedimientos normalizados de inspección preventiva basados en técnicas de auditoría y de gestión por procesos para su evaluación y mejora continua.
Con el objeto de facilitar el autocontrol en la empresa, así como la supervisión del mismo por los servicios de la Conselleria de Salut i Consum, se han elaborado ocho planes de requisitos de higiene que se recogen en este documento.
Es el "escribe lo que haces y haz lo que has escrito", de un sistema documentado de gestión, que como planes de apoyo o requisitos previos al APPCC, facilitarán su implantación, y en definitiva, reforzarán la "SEGURIDAD ALIMENTARIA" de los ciudadanos de las Illes Balears y de las personas que nos visitan.

COMPROMISOS

La Dirección General de Salud Pública presta el servicio de auditar las empresas que fabrican y manipulan alimentos de las Illes Balears. Estas auditorías se realizan con una periodicidad que está en función del riesgo evaluado para cada tipo de establecimiento, aunque en casos extraordinarios de alertas alimentarias se actúa con urgencia para prevenir posibles enfermedades entres los consumidores.
Estas prestaciones se engloban en el determinante de salud pública "SEGURIDAD ALIMENTARIA"
Para cualquier duda, queja o sugerencia puede contactar con nosotros mediante la página web lasaludentodo.org donde podrá encontrar información útil para su actividad.

PLAN 1

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 en el que 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 siguiente 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.

PLAN 2

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:
Este programa incluye acciones de mantenimiento de:
> Depósitos e instalaciones: Donde se indicará el mantenimiento periódico. Los establecimientos que cumplan el RD 865/2003 por el que se establecen los criterios para la prevención y control de la Legionelosis, se considera que cumplen con dicho mantenimiento.
> 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:
> 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, 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.

PLAN 3

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.

PLAN 4

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 e 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.

PLAN 5

FORMACIÓN Y MANIPULACIÓN

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. Incluirá formación específica en materia de cadena de frío y en subproductos.
› 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.

PLAN 6

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 establecidos 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.

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 7-8

CONTROL DE TRAZABILIDAD Y SUBPRODUCTOS

objetivo

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.
> Definir y describir las actuaciones a realizar ante una situación donde sea necesaria la localización y retirada del producto.
> Clasificar, identificar, almacenar y registrar los subproductos generados.

documentos y registros

1. Registro de trazabilidad.
Donde se identificarán los productos que se recepcionen y distribuyan. Pueden estar informatizados (facilita la rapidez).
2. Registro de subproductos.
Se identificarán y registrarán los envíos de subproductos.
3. Registro de incidencias y medidas correctoras.

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.



lasalutentot.org