



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

con SUMO cuidado



**Junta de
Castilla y León**

INTRODUCCIÓN: AUTOCONTROL EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS

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.

AUTOCONTROL CLAVE PARA UN PRODUCTO SEGURO

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.

Con este manual elaborado específicamente para los establecimientos que elaboran comidas

la Agencia de Protección de la Salud y Seguridad Alimentaria pretende 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 sobre 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 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 6 planes que a continuación pasamos a describir.

PLAN DE LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS Y MANTENIMIENTO

Objetivo

- Adecuar las estructuras, las instalaciones y los equipos, en función de la actividad desarrollada, cumpliendo el principio de “marcha adelante”: de sucio a limpio, para evitar contaminaciones cruzadas.
- Garantizar el mantenimiento de locales y equipos para lograr su correcta utilización.
- Evitar que las estructuras y equipos puedan ser causa de contaminación.

Descripción del plan

El Plan incluirá el siguiente programa:

Programa de locales, instalaciones y equipos

Consiste en un documento que describa el estado actual del establecimiento, en el que se reflejen los aspectos más importantes o característicos y describa pormenorizadamente las características de los locales, instalaciones y equipos.

Se establecerá además, un procedimiento a través del cual se llevan a cabo las acciones de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.

Contemplará las acciones encaminadas a la detección de problemas en las instalaciones y equipos.

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

Documentos y registros

- 1. Plano o esquema actualizado que incluya instalaciones y equipos.**
- 2. Registro de comprobación de equipos.**
- 3. Registro de incidencias y medidas correctoras:** que recoja los problemas habidos en las instalaciones y equipos, roturas, cambios, reformas, etc

PLAN DE CONTROL DEL AGUA

Objetivo

Garantizar que el agua utilizada en el establecimiento en los procesos de elaboración de comidas y en la limpieza de instalaciones, equipos, útiles de cocina y de todo el material que pueda entrar en contacto con los alimentos, sea apta para el consumo.

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.). Incluirá la descripción de las posibles medidas correctoras.

Recogerá igualmente la frecuencia establecida para dicha comprobación.

Documentos y registros

1. Plano de distribución de agua potable y evacuación de aguas residuales que refleje depósitos y grifos. En caso de contar con red de agua no apta para el consumo se indicará para qué se utiliza y se identificará la red.

AUTOCONTROL BASE DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. Registro de control de desinfectante: Cuando el programa lo contemple.

3. Registro de boletines de análisis: Cuando el programa lo contemple.

4. Registros de mantenimiento de: Depósitos, fosas sépticas y equipos existentes.

5. Registro de incidencias y medidas correctoras

PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES

Objetivo

- Garantizar el origen y la seguridad sanitaria de todas las materias primas, ingredientes y materiales en contacto con los alimentos.
- Identificar a las empresas que les prestan servicios.

Descripción del plan

Programa de homologación de proveedores y especificaciones de compra.

Consiste en un documento que describe los requisitos para la homologación de proveedores y las especificaciones de compra, que establecidas por cada empresa según sus necesidades, nunca serán inferiores que los requisitos mínimos exigidos en la legislación.

Documentos y registros

1. Listado de proveedores

La empresa tendrá un listado de proveedores actualizado y relacionado con los productos que manipulan incluidos los de servicios con los siguientes datos:

- Identificación proveedor.
- Dirección y teléfono.
- Núm. de inscripción en el R.G.S.A., en su caso.
- Tipo de suministro o servicio prestado

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 origen, procedencia, condiciones del transporte –temperatura, condiciones higiénicas del vehículo etc.–, condiciones del producto –temperatura, etiquetado, fechas de consumo, etc.–

3. Registro del incidencias y medidas correctoras

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Objetivo

Eliminar los desperdicios, restos de otros 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, depósitos de agua y contenedores de basura.
- CÓMO limpiamos: descripción del procedimiento a seguir.
- CON QUÉ limpiamos: productos utilizados.
- CUÁNDO limpiamos: frecuencia de las operaciones.
- QUIÉN limpia: personas designadas.

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

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.
- Objetiva: consistirá en la toma de muestras y análisis –de superficies y ambientales– con la frecuencia que el propio programa establezca. Cuando se efectúen muestreos, han de hacerse antes de iniciar el proceso de elaboración, no inmediatamente después de finalizar la limpieza y desinfección.

Documentos y registros

1. Fichas de control y supervisión de las tareas realizadas

Reflejará al menos:

- Locales, equipos, utillaje y depósitos de agua.
- Fecha, nombre, firma.

2. Ficha técnica de los productos utilizados

3. Resultados analíticos, con indicación de: fecha, hora de la toma de muestras e identificación del punto muestreado.

4. Registro de incidencias y medidas correctoras

PLAN DE LUCHA CONTRA PLAGAS

Objetivo

Establecer medidas de prevención y, en su caso, de eliminación de plagas.

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 dependerán las actuaciones de control y erradicación.

Seguirá el esquema siguiente:

AUTOCONTROL ORIGEN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS

• CUÁNDO: con la periodicidad necesaria.

Recogerá la descripción de las posibles medidas correctoras.

- 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.

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: se haya detectado una plaga.

Documentos 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.

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, y los apliquen correctamente en su trabajo diario.

Descripción del plan

El Plan constará del:

Programa de formación y control de los manipuladores

Consiste en un documento donde figura:

- Relación actualizada de los manipuladores con mención expresa del puesto de trabajo asignado.
- Descripción del conjunto de acciones formativas que la empresa organiza para sus manipuladores.
- En caso de que la empresa no desarrolle estas acciones formativas podrá hacerlo asistida por entidades de formación autorizadas en Castilla y León.

Documentos y registros

1. Relación actualizada del personal manipulador con indicación de su puesto de trabajo y su situación respecto a la formación.

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

3. En caso de contrato de servicio con Entidad autorizada:

- Plan de formación desarrollado.
- Copia del contrato que recoja el número de 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.

