



# APLICACIONE DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL. Málaga- Octubre 2007



Concha Hidalgo García  
Veterinaria Instituciones Sanitarias.  
Málaga Octubre 2007



# Estructura de la charla

- Introducción
- Flexibilidad.
- Guía Orientativa para la implantación de los Sistemas de Autocontrol en aquellos establecimientos alimentarios que pueden acogerse a los criterios de flexibilidad.



# Nuevo concepto de seguridad alimentaria

- Nueva distribución de responsabilidades
- Nuevos modelos de gestión
  - Concepción integral cadena alimentaria.
  - Participación activa de todos los implicados
  - Utilización de nuevas herramientas
  - Sustento en el conocimiento científico



# Aplicación de los sistemas de Autocontrol

- Responsabilidad operador económico
- Aplicación metodología APPCC



# Sistema APPCC en la pequeña empresa

- Dificultad de inversión.
- Falta de preparación en seguridad alimentaria.
- Percepción de que es innecesario.

# FLEXIBILIDAD

- Comisión del Codex (2003)
  - Flexibilidad en la aplicación del APPCC
- Documento FAO/OMS (2005)
  - Criterios para la aplicación del APPCC en pequeñas empresas.

# Flexibilidad

## ■ Reglamento 852/2004

- “la obligación de la aplicación de los principios HACCP deben ser suficientemente ***flexibles*** para poder aplicarse en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas.”
- “para ciertos establecimientos las prácticas correctas de higiene pueden reemplazar el seguimiento de los puntos críticos”.
- “el requisito de establecer límites críticos no implica necesariamente establecer una cifra límite en cada caso”
- “el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas en las pequeñas empresas”

# ¿Qué se entiende por flexibilidad?

## Diccionario:

Flexibilidad: "Capaz de amoldarse a distintas circunstancias o condiciones"

## Normas y Directrices sanitarias:

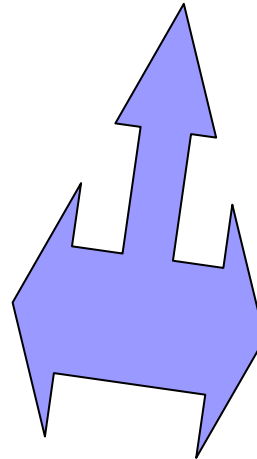
R. 852/2004: "se prevé flexibilidad a fin de garantizar soluciones para situaciones específicas sin poner en peligro la seguridad alimentaria"



# Obligación de cualquier empresa

Garantizar alimentos seguros

Requisitos  
Previos  
Higiene



Procedimientos  
Basados  
Principios  
APPCC

# Documento orientación (SANCO)

Se establecen 3 estrategias:


- Empresas que pueden controlar sus peligros mediante el cumplimiento de requisitos previos, incluyendo el control de la cadena de frío.
- Empresas que apliquen guías de buenas prácticas de fabricación
- Empresas que utilicen guías genéricas para la aplicación del sistema HACCP

# CRITERIOS FLEXIBILIDAD ANDALUCIA

- Basados en las directrices anteriores.
- Clasificación establecimientos:
  - Tamaño
  - Ámbito comercialización.
  - Actividad económica
- Elaboración guía “Requisitos mínimos”

Valoración riesgo.  
Principio de proporcionalidad

Los requisitos mínimos pueden “ampliarse” en casos especiales de manera justificada

- 
- Guía orientativa para la implantación de los Sistemas de Autocontrol en aquellos establecimientos que pueden acogerse a los criterios de flexibilidad.

Requisitos Simplificados de higiene

CONSEJERÍA DE SALUD



# Requisitos Simplificados de Higiene



“Guía Orientativa para la implantación  
del Sistema de Autocontrol en ciertos  
establecimientos alimentarios”

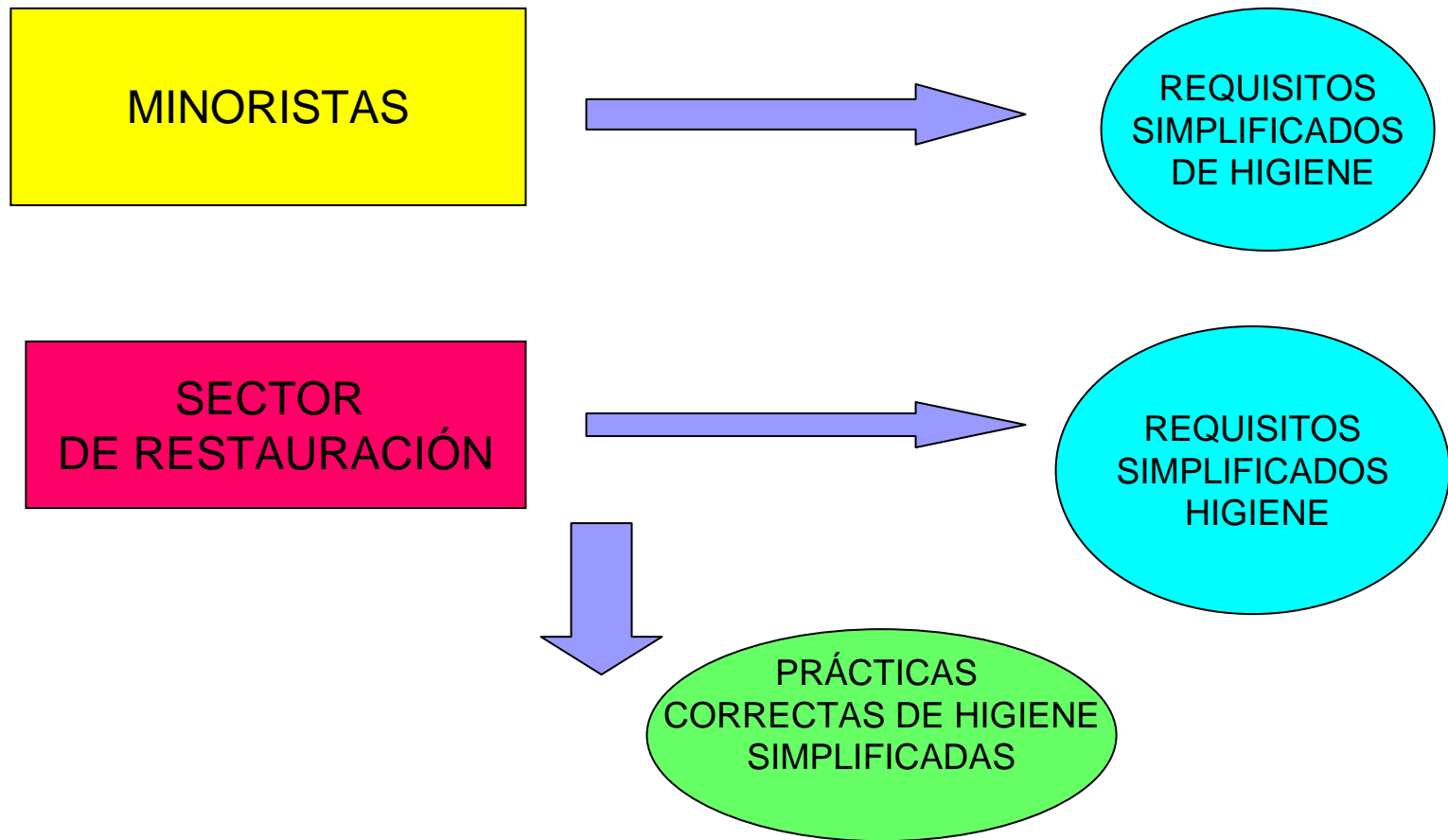


JUNTA DE ANDALUCÍA

## *¿Qué establecimientos pueden acogerse?*

- Establecimientos de venta (**minoristas**), a excepción de carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.
- Establecimientos de **restauración** a excepción de comedores escolares, de empresa o de instituciones y hoteles o establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan más de 200 comidas/día.

# ¿Qué requisitos tienen que cumplir?



# *Características guía*

- Lenguaje claro y sencillo.
- Incluye modelos para la redacción de los planes.
- Incluye modelos de registros.
- El número de registros disminuye:
  - Se registran solo incidencias y control de temperaturas.
  - Verificación mensual.
- Incluye recomendaciones



# *Características guía*

- Incluye Buenas Prácticas de Higiene Personal.
- Incluye Prácticas correctas de Higiene Simplificadas.

## *Estructura de la guía.*

- Aspectos generales de su sistema de autocontrol
- Planes /requisitos simplificados de higiene
- Prácticas correctas de higiene simplificadas

## ASPECTOS GENERALES DE SU SISTEMA DE AUTOCONTROL

### DATOS IDENTIFICATIVOS DE SU ESTABLECIMIENTO

NOMBRE / RAZÓN SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL TITULAR: \_\_\_\_\_

DOMICILIO DONDE SE UBICA EL ESTABLECIMIENTO: \_\_\_\_\_

TELÉFONO: \_\_\_\_\_

Nº DE AUTORIZACIÓN (para minoristas de carne): \_\_\_\_\_

### ACTIVIDAD Y AMBITO DE COMERCIALIZACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:

1. Categoría del establecimiento: (marque lo que proceda)

- Establecimiento de Venta (Minorista)
- Establecimiento de Restauración

2. Actividad o actividades económicas que desarrolla: \_\_\_\_\_

3. Nº de trabajadores: \_\_\_\_\_

4. Tamaño del establecimiento (m<sup>2</sup>): \_\_\_\_\_

5. Capacidad económica o de producción: \_\_\_\_\_

• Ámbito de comercialización: (marque lo que proceda)

- Local
- Comarcal
- Provincial
- Autonómico
- Nacional

• Clientes

- Consumidor final
- Otro establecimiento

• Distribuye sus productos a domicilio o a otro establecimiento: SI  NO

En caso afirmativo especificar el tipo de vehículo: \_\_\_\_\_

# *Planes*

- Control del agua apta para el consumo humano.
- Plan de Limpieza y Desinfección.
- Plan control de plagas.
- Plan de mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles.
- Plan de mantenimiento de la cadena de frío
- Plan de trazabilidad
- Plan de formación de manipuladores
- Plan de eliminación de residuos.

# *Diseño de cada Plan*

- *¿Qué debe conocer?*
- *Objetivo Plan*
- *Instrucciones para la realización, incluyendo ejemplos y recomendaciones.*
- *Formato para la realización del plan “respondiendo a una serie de preguntas”.*
- *Modelos de registros.*

# PLAN DE CONTROL DEL AGUA APTA PARA EL CONSUMO HUMANO

## *¿Qué debe usted conocer?*

- 1. Agua apta para el consumo:** aquella que no afecta a la salubridad y seguridad de los productos alimenticios que usted manipula o vende.
- 2. Depósito intermedio (también denominadoaljibe, cuba,...):** sistema de acumulación que suele utilizarse para asegurar un suministro suficiente de agua en cualquier época del año y que se sitúa previamente al punto en que el agua se utiliza en el establecimiento

El **objetivo** de este Plan es garantizar que el agua que se utiliza en su establecimiento no va afectar a la salubridad y seguridad de los productos.

## PLAN DE CONTROL DEL AGUA DE CONSUMO

¿Quién se encarga de controlar el agua para el consumo del establecimiento:

---

---

---

¿Cuál es el origen del agua que se utiliza en su establecimiento? Señale una o varias de las opciones siguientes:

- RED DE ABASTECIMIENTO
- CAPTACIÓN PROPIA (POZO)
- DEPOSITO INTERMEDIO

• En caso de RED DE ABASTECIMIENTO, especificar el nombre de la empresa abastecedora:

---

---

¿Qué documentación aporta como justificante de dicho abastecimiento (contrato, último recibo...) .....

---

---

Deberá adjuntarlo a este Plan.

EN ESTE CASO, SI SE TRATA DE SU ÚNICO SUMINISTRO, SU PLAN NO NECESITA MAYOR DESARROLLO Y NO SON NECESARIOS REGISTROS.

• En caso de CAPTACIÓN PROPIA (POZO) ya sea para uso habitual o como suministro alternativo, describa brevemente el origen y el tratamiento del agua que se utiliza:

Origen.....

---

---

Tratamiento.....

---

---

---

---

• En caso de que disponga de DEPOSITO INTERMEDIO, indique las características del mismo:

¿Se sitúa por encima del nivel de alcantarillado? .....

¿Dispone de desagüe que permite vaciado completo? .....





## VERIFICACION MENSUAL

MES DE \_\_\_\_\_

AÑO \_\_\_\_\_

COMPROBACIONES		
<b>Plan de Limpieza y Desinfección</b>		
Cámaras de frío	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Superficies de trabajo	Control visual	Limpias <input type="checkbox"/> Sucias <input type="checkbox"/>
Utensilios.	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Zonas de difícil acceso	Control visual	Limpias <input type="checkbox"/> Sucias <input type="checkbox"/>
<b>Plan de Control de Plagas</b>		
Debajo de cámaras de frío	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Almacenes, zonas de difícil acceso	Control visual	Limpias <input type="checkbox"/> Sucias <input type="checkbox"/>
Debajo de cafeteras (restauración)	Control visual	Limpios <input type="checkbox"/> Sucios <input type="checkbox"/>
Mosquiteras	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deterioradas <input type="checkbox"/>
<b>Plan de Mantenimiento</b>		
Sumideros	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deteriorados <input type="checkbox"/>
Superficies de trabajo	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deterioradas <input type="checkbox"/>
Equipos de frío	Estado	Correcto <input type="checkbox"/> Deteriorados <input type="checkbox"/>
<b>Plan de Trazabilidad</b>		
Selección de un producto	Investigación origen / destino <sup>1</sup>	Correcto <input type="checkbox"/> Incorrecto <input type="checkbox"/>

<sup>1</sup> a excepción de que el destino sea el consumidor final

# Guía BPCHS

- Detallada
- Elaborada por fases:
  - Recepción
  - Almacenamiento.
  - Elaboración:
    - Descongelación
    - Preparación
    - Cocinado
    - Cocinado con huevo
    - Enfriamiento
    - Regeneración
  - Información al consumidor

## 1. FASE DE RECEPCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

- Efectúe la compra en establecimientos autorizados para tal fin, solicitando número de autorización de la empresa suministradora (RGSA, autorización local).
- Solicite a cada proveedor el albarán o factura de compra.
- Si lo desea o si lo estima conveniente, puede solicitar al proveedor su Plan de Autocontrol basado en el sistema APPCC.
- Almacene rápidamente las materias primas que necesitan ser conservadas en frío, en los equipos de refrigeración.
- En el caso de vegetales de hoja, elimine las hojas más externas antes de introducir el género en la cámara.
- Evite el contacto directo de las materias primas no envasadas con las manos, utensilios, o cualquier superficie que pueda contaminarlos.

## 2. FASE DE ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

- Respete las fechas de caducidad/consumo preferente indicadas por el fabricante.
- Realice unas prácticas correctas de almacenamiento del género:
  - Sustituya envases o envoltorios sucios por envases o envoltorios limpios del propio establecimiento.
  - No sobrepase la capacidad de los almacenes.
  - No almacene conjuntamente alimentos con productos no alimenticios y en particular con sustancias peligrosas, como detergente, raticidas, insecticidas, lejía, etc.
  - Controle los restos de productos alimenticios que puedan desprenderse de las estanterías, así como roturas de bolsas etc., ya que supone el llamamiento de toda clase de insectos, artrópodos etc.
  - Separe distintos tipos de alimentos para evitar las contaminaciones cruzadas.
  - Nunca deje alimentos en contacto con el suelo. Deben colocarse a una altura de unos 10 cm. del suelo, como mínimo.
  - Establezca un sistema de rotación del género (el primer producto que entra será el primero que salga). Se recomienda colocar una etiqueta que indique el día de entrada.
  - Almacene los productos en pequeños recipientes para evitar que cada vez que se



**MUCHAS GRACIAS**