

¿CÓMO HACER UN SISTEMA DE AUTOCONTROL? HERRAMIENTAS Y EJEMPLOS MÁS COMUNES

SI ERES DIETISTA-NUTRICIONISTA PUEDES HACERLO!!!

EFONSA SÁNCHEZ CARO, DIETISTA-NUTRICIONISTA Y TECNÓLOGA DE LOS ALIMENTOS

Inicio

- ¿Por qué hago esto?
- ¿Quién lo puede hacer?
- Diferencias entre Industria Alimentaria y Minorista, documentación necesaria
- Requisitos simplificados de Higiene
- ¿Qué es un sistema de Autocontrol?
- Ejemplos
- Lo más importante

¿Por qué hago esto?

- Me gusta
- Demanda
- Trato y conocimiento con la industria alimentaria
- Tenía formación
 - Diplomada en Nutrición Humana y Dietética
 - Técnico de calidad en la industria alimentaria.
 - Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos
 - Máster en Agroalimentación

¿Quién lo puede hacer?

- Cualquier persona que este formado
- Generalmente siempre ha sido veterinarios, farmacéuticos, Tecnólogo de los alimentos....

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

- Es la herramienta que tenemos para asegurar la inocuidad y salubridad de los alimentos en industrias, establecimientos minoristas, establecimientos de restauración, otros... es el método esencial reconocido por las normas **internacionales (Codex Alimentarius)**, así como por las de la **Unión Europea (Reglamento 852/2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios),
- Es una **exigencia legal** en el ámbito europeo
- Es **específico** de cada empresa, y deberá estar **permanentemente actualizado**
- Debe quedar reflejado, con carácter previo a su implantación y puesta en práctica, en un documento denominado "Documento del Sistema de Autocontrol", será presentado para su examen a la autoridad sanitaria cada vez que se efectúe la supervisión
- Tiene que ser implantado y llevado a la práctica

DIFERENCIAR ENTRE MINORISTA E INDUSTRIAL

- Existen **excepciones** a los criterios de flexibilidad en determinados establecimientos.
- Se han agrupado establecimientos con flexibilidad en dos categorías:
 - 1. Establecimientos de venta al por menor: charcuterías, pastelerías, etc.
 - 2. Establecimientos de venta al por mayor: instituciones, y otros que sirvan que puedan ser de interés para la población.



que se puedan acoger a estos criterios de flexibilidad: salchicherías y carnicerías-panaderías, pastelerías, dulcerías, polares, de empresa o de otros que tengan capacidad o

DOCUMENTACION NECESARIA

- Junta de Andalucía (registro sanitario)

- Anexo I. Autorización sanitaria de funcionamiento e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

Anexo II. Comunicación previa de inicio de actividad e inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (NRGS)

Anexo III. Comunicación previa de inicio de actividad e inscripción en el Registro Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios de Andalucía (OBRADORES DE PASTERIA, CCH..)

Anexo IV. Comunicación de puesta en el mercado de complementos alimenticios y de productos alimenticios destinados a una alimentación especial.

Las empresas y establecimientos alimentarios de comercio al por menor de productos alimenticios deben registrarse en el Registro de Comerciantes y Actividades Comerciales de Andalucía, de la Consejería de Turismo y Comercio. (RESTAURACION, COMERCIOS AL POR MENOR)

- ¿DÓNDE SE PRESENTAN? En los registros de los órganos competentes, Distritos Sanitarios /Áreas de Gestión Sanitaria, correspondientes al ámbito territorial donde se encuentren ubicadas las instalaciones o en el caso de que éstas no existan.

¿Quién lo puede hacer?

- Cualquier persona que este formada
- Generalmente siempre ha sido veterinarios, farmacéuticos, Tecnólogo de los alimentos....
Y los dietistas-Nutricionistas por que no?????



ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

A. ASPECTOS GENERALES DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

- A.1. Identificación del Documento
- A.2. Índice del Documento
- A.3. Equipo responsable
- A.4. Términos de referencia
- A.5. Descripción de los productos (Fichas Técnicas ver ejemplo)
- A.6. Flujos de Productos sobre Plano

ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

B. PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH) ESPECIFICACIONES DE LOS PLANES GENERALES DE HIGIENE

Tienen como objetivo establecer **procedimientos operativos** sobre aspectos básicos de la higiene y sobre determinadas actividades de la empresa.

Su correcto diseño va en función de las necesidades, de la realidad de cada empresa y una adecuada implantación práctica, permiten mantener bajo control peligros, que de manera reiterada afectan a distintas fases de la actividad alimentaria.

Todos los PGH requieren unos planes específicos que contemplen de manera documentada,

- su objetivo,
- su responsable,
- **procedimientos de ejecución,**
- **vigilancia,**
- **acciones correctoras y**
- **verificación**

QUIÉN???

CÓMO???

QUÉ???

CUÁNDO?

ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

B. PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGH)

- B.1. Plan de Control del agua apta para el consumo humano (Real Decreto 140/2003 de 21 Febrero por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano)
- B.2. Plan de Limpieza y Desinfección (L+D)
- B.3. Plan de Control de plagas: Desinsectación y Desratización (D+D) (Decreto 8/1995, de la Consejería de Salud, de 24 de Enero, aprueba el Reglamento de Desinfección, Desinsectación y Desratización Sanitarias)
- B.4. Plan de Mantenimiento de instalaciones y equipos
- B.5. Plan de Mantenimiento de la cadena de Frío (Conforme al Reglamento (CE) nº 853/2004, los explotadores de empresas alimentarias están claramente obligados a mantener la cadena del frío)
- B.6. Trazabilidad (Rastreabilidad) de los productos
- B.7. Plan de Formación de Manipuladores de alimentos
[20110516_manipuladores_alimentos_situacion_actual.pdf](#)

ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

- B.8. Plan de Eliminación de Subproductos animales y otros residuos y de aguas residuales (Reglamento (CE) Nº 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano)
- B.9. Especificaciones sobre Suministros y Certificación a Proveedores.

Se puede incluir además en este bloque:

- Plan de Alérgenos ((UE) Nº 1169/2011 y Real Decreto 126/2015, información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor)
- Buenas Práctica de Fabricación



GUÍA DE APLICACIÓN DE LAS EXIGENCIAS DE INFORMACIÓN ALIMENTARIA DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRESENTEN SIN ENVASAR PARA LA VENTA AL CONSUMIDOR FINAL Y A LAS COLECTIVIDADES, DE LOS ENVASADOS EN LOS LUGARES DE VENTA A PETICIÓN DEL COMPRADOR Y DE LOS ENVASADOS POR LOS TITULARES DEL COMERCIO AL POR MENOR

ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

C. PLAN HACCP

El Plan de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC-HACCP) es el documento preparado de conformidad con los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos, de tal manera que su cumplimiento asegura el control de los peligros que resultan significativos para la inocuidad de los alimentos en el segmento de la cadena alimentaria considerada

- **C.1. Diagrama de Flujo del Proceso**

consiste en una secuencia de hechos o pasos (fases) involucrados a lo largo del proceso, donde se hace, cómo, temperatura, tiempo... Nos proporciona una descripción simple y clara de cómo se elabora un determinado producto alimenticio.

[DF Helado de nata y nueces.docx](#)

ESTRUC SIS

C.2. Análisis de Pel

Se deberá enumerar cada fase, analizando peligros cuya eliminación producir un alimento

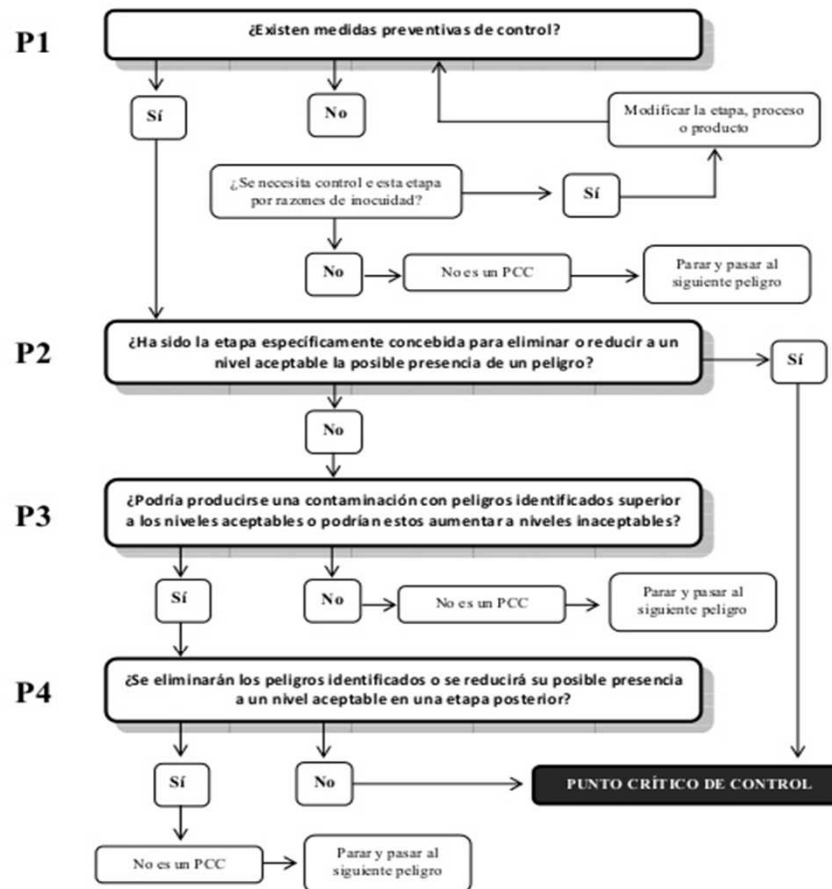
C.3. Determinación

El Codex Alimentarius crítico como: "fase en la y que es esencial par relacionado con la in reducirlo a

GUÍA DE APLICACIÓN DEL SISTEMA DE APPCC (HACCP)

ARBOL DE DECISIONES PARA IDENTIFICAR LOS PCC

(Responder las preguntas en orden sucesivo)



P2, P3 y P4: Los niveles aceptables o inaceptables necesitan ser definidos teniendo en cuenta los objetivos globales cuando se identifican los PCC del Plan APPCC (HACCP).

ENTO DEL ROL"

os) que puedan darse en
entificar cuáles son los
indispensable para

ben estar claramente
s para cada peligro.
herramienta denominada
decisiones"

ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

- **C.4. Establecimiento de los Límites Críticos para cada PCC**

Deben ser siempre claros y nunca ambiguos. No serán válidas afirmaciones como: tratamiento térmico adecuado (se especificará tiempo y temperatura), almacenamiento correcto (deberá indicarse temperatura y/ o condiciones específicas de almacenamiento, como lugar seco, etc.).

- **C.5. Establecimiento del Sistema de Vigilancia para cada PCC**

Cómo se realiza la vigilancia Quién es el responsable de realizar la vigilancia Cuándo debe realizarse, cada cuanto tiempo (frecuencia) Dónde quedan registrados los datos de la vigilancia

- **C.6. Establecer las Medidas Correctora**

“acción que hay que adoptar cuando los resultados de la vigilancia en los PCC indican pérdida en el control del proceso” Estas medidas deberán asegurar que el proceso vuelve a estar controlado

ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

- **C.7. Establecimiento de procedimientos de Comprobación del Sistema**

Ha de comprobarse que el Sistema funciona eficazmente. podrán utilizarse métodos, procedimientos y ensayos de comprobación y verificación, incluidos el muestreo aleatorio y el análisis. “auditoria interna”

Cuando se introduzcan modificaciones en el proceso de producción que afecte al producto tiene que procederse a la revisión del Sistema de Autocontrol. En cualquier caso, estas revisiones deben efectuarse al menos una vez al año.

- **C.8. Sistema de Documentación y Registro**

Debe de existir una carpeta llamada SISTEMA DE REGISTROS que aglutina todas y cada una de las fichas (registros) empleadas por el propio Sistema de autocontrol.

Quedarán archivados por un periodo de dos años, salvo que su normativa específica indique un plazo superior

ESTRUCTURA DEL “DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL”

PLAN DE MUESTREO Reglamento (CE) nº 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios

- *CONDICIONES GENERALES*
- *PRUEBAS BASADAS EN CRITERIOS*
- *NORMAS ESPECÍFICAS PARA LAS PRUEBAS Y LA TOMA DE MUESTRAS*
- *ACTUACIONES A REALIZAR EN RESULTADOS INSATISFACTORIOS*
- *ANÁLISIS DE TENDENCIAS*
- *CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS PARA LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS*
- *ACTUACIONES Y MEDIDAS CORRECTORAS EN CASO DE LISTERIA MONOCYTOGENES*
- *FRECUENCIA DE MUESTREO PARA CARNE PICADA Y PREPARADOS DE CARNE (REDUCCION EN CARNICERIAS)*

EJEMPLOS

- Carnicerías-salchicherías
- Carnicerías-charcutería
- Obradores de panadería, repostería y heladería
- Restauración + 200 comensales (coles con cocina propia, residencia de mayores, hospitales privados, centros de trabajos, catering;)
- Cualquier industria agroalimentaria
- Restauración, formación de manipuladores de alimentos y normativa de alérgenos.

¿DÓNDE BUSCAR INFORMACIÓN?

Guía de Prácticas Correctas de Higiene del Sector Cárnico



○ Guías alimentarias de to más actuales.

○ Norma

Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas y sus derivados en los establecimientos de comercio al por menor.

● Recorte rectangular

Ministerio de la Presidencia
«BOE» núm. 273, de 14 de noviembre de 2003
Referencia: BOE-A-2003-20838

DUDAS....

FIN.....

MUCHAS GRACIAS POR SEGUIR DESPIERTOS!!!!