



REQUISITOS PARA LA APLICACIÓN DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC

En la Unión Europea se considera esencial que los alimentos que son comercializados dispongan de un alto nivel de seguridad alimentaria. Para ello, es preciso, y así lo contempla la legislación relativa a la higiene de los alimentos (Reglamento CE nº 852/2004), que los establecimientos alimentarios desarrollen, pongan en práctica y mantengan actualizado un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

En la Comunidad de Madrid se han establecido unas directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC. Su finalidad primordial es establecer unas orientaciones y facilitar a las empresas alimentarias su aplicación, teniendo en consideración una valoración de los riesgos en seguridad alimentaria, las diferentes opciones de control de los peligros en los alimentos y su proporcionalidad, criterios de flexibilidad y limitaciones prácticas. En estas directrices se establecen unos requisitos mínimos en materia del sistema de autocontrol que deben cumplir las empresas alimentarias según las actividades que desarrollan y otras condiciones establecidas (ver en <http://www.madrid.org> documento *Directrices para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC en la Comunidad de Madrid*).

¿QUÉ ES UN SISTEMA DE AUTOCONTROL BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC?

Es un conjunto de procedimientos elaborados y puestos en práctica de forma permanente por las empresas alimentarias, que deberán:

- Ser esencialmente preventivos.
- Estar dirigidos a controlar los peligros presentes en los alimentos.
- Cuando proceda, aplicar las acciones correctoras necesarias.

Para una **aplicación generalizada de un sistema de autocontrol** por toda la cadena alimentaria, desde la granja (producción primaria) hasta la venta por el comercio minorista, es muy importante que su puesta en práctica sea lo **suficientemente flexible** para poderse utilizar en cualquier tipo de establecimiento, incluso en los más pequeños, sin disminuir la seguridad de los alimentos.

¿QUÉ ESTABLECIMIENTOS DEBEN APLICARLO?

Todos los **establecimientos que comercializan alimentos**, desde las industrias elaboradoras hasta el comercio minorista, incluidos los de comidas preparadas, deben poner en práctica este **sistema de autocontrol**.

¿QUÉ SON LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH) Y CÓMO SE RELACIONAN CON UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Un sistema de autocontrol, además de estar basado en los principios del APPCC, necesita incorporar y apoyarse en lo que se denominan las **Prácticas Correctas de Higiene (PCH)**. Estas prácticas consisten en la aplicación y cumplimiento de los requisitos de higiene alimentaria previstos en la normativa legal que deben cumplir los establecimientos alimentarios en función de sus actividades, en particular:



1. Formación de trabajadores.
2. Condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
3. Limpieza y desinfección.
4. Plagas: desinsectación y desratización.
5. Agua de abastecimiento.
6. Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
7. Trazabilidad y control de proveedores.
8. Otros planes: según las actividades alimentarias realizadas (ej.: *control de residuos químicos en mataderos*).

¿CÓMO PUEDO DESARROLLAR UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Un sistema de autocontrol consiste en el desarrollo, aplicación y mantenimiento de un plan o planes basados en los principios del APPCC. Estos **principios** son siete y se ponen en práctica de una forma secuencial (conforme se indica en el **Anexo 1**).

Dentro del sistema de autocontrol, como apoyo y soporte al mismo, también se incluirán y documentarán aquellas **prácticas correctas de higiene (PCH)** que el establecimiento alimentario precise para desarrollar su actividad cumpliendo con los requisitos de higiene alimentaria aplicables (en el punto anterior han sido indicadas las PCH esenciales).

¿CÓMO SE DEBE ENTENDER LA FLEXIBILIDAD DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

Para que un sistema de autocontrol sea aplicable en cualquier tipo de establecimiento alimentario y situación, incluso en los más pequeños o menos desarrollados, es necesario su aplicación con la **flexibilidad** suficiente. Esto significa:

- El sistema de autocontrol debe ajustarse a los peligros y actividades alimentarias que tienen lugar en cada establecimiento alimentario, pero también a las limitaciones prácticas y recursos disponibles. En este sentido, la utilización de guías de aplicación del sistema APPCC y PCH propuestas por las asociaciones sectoriales es una opción de gran utilidad, en particular en los establecimientos más pequeños.
- La elaboración de documentos y registros deben estar en correspondencia con la naturaleza y el tamaño del establecimiento alimentario (ej.: los documentos de actividades y controles son sencillos de aplicar y fáciles de registrar).
- No siempre es posible identificar PCC. En ciertas ocasiones, en particular en las actividades alimentarias más sencillas y de menor riesgo para la seguridad de los alimentos, el control de las PCH pueden reemplazar el control de los PCC.

Esta flexibilidad puede llegar en la práctica y en ciertas situaciones a considerar como sistema de autocontrol el desarrollo de unos planes de Prácticas Correctas de Higiene (PCH) o la aplicación de una guía de autocontrol (GPCH) desarrollada por los sectores alimentarios involucrados (ej.: *asociaciones sectoriales*). En estos casos, la empresa alimentaria aportará garantías del control de los peligros alimentarios (biológicos, químicos y físicos) que puedan tener lugar en su establecimiento.

¿QUÉ DEBERÍA TENERSE EN CUENTA PARA APLICAR UNA GUÍA DE AUTOCONTROL?

La puesta de práctica de una guía de autocontrol propuesta por una asociación sectorial u otros colectivos, es una gran ayuda para la preparación del sistema de autocontrol y



facilita su aplicación por los establecimientos alimentarios. Sin embargo, es esencial asegurar que:

- La guía de autocontrol recoge los productos y las actividades alimentarias que tienen lugar en el establecimiento. En caso preciso, se harán las adaptaciones necesarias para adecuarlo a cada situación.
- Se pone en práctica siguiendo lo establecido en la guía.

¿CUÁNDO UN SISTEMA DE AUTOCONTROL DEBE SER MODIFICADO?

El sistema de autocontrol debe estar actualizado permanentemente, de forma que se introducirán cambios cuando sea necesario, por ejemplo ante:

- Modificaciones en los productos o las actividades alimentarias que tienen lugar en el establecimiento.
- Fallos o problemas que aconsejen incorporar ciertas modificaciones.
- Cambios en la legislación alimentaria.

¿CÓMO SE APLICA UN SISTEMA DE AUTOCONTROL?

La aplicación de un sistema de autocontrol se desarrolla de forma secuencial en las siguientes **etapas**:

1. Preparación del sistema de autocontrol.
2. Puesta en práctica del sistema de autocontrol (implantación).

1) Preparación del sistema de autocontrol

Una vez que un establecimiento alimentario comienza a aplicar un sistema de autocontrol, el **primer paso** es desarrollar la información básica o general del sistema de autocontrol (identificación de persona-s responsable-s, descripción de los productos alimenticios y otros aspectos de interés). A continuación, el **segundo paso** consiste en preparar los planes de prácticas correctas de higiene (PCH). Finalmente, en el **tercer paso** se procederá al desarrollo de la documentación del sistema APPCC.

Otra opción, es la utilización de una guía de autocontrol propuesta por una asociación sectorial, convenientemente adaptada a los productos y actividades que tienen lugar en cada establecimiento alimentario.

2) Puesta en práctica

Una vez que el sistema de autocontrol está preparado y asumido por la dirección del establecimiento alimentario, se debe proceder a su implantación, es decir **ponerlo en práctica**.

Una puesta en práctica adecuada del sistema de autocontrol significa:

- a) **Cumplir lo establecido** en el sistema o guía de autocontrol y poder garantizar su eficacia a efectos de la seguridad en los alimentos.
- b) **Mantenerlo actualizado**. Supone que todos aquellos cambios en los alimentos y sus ingredientes, actividades y procesos realizados, o cualquier otro aspecto que surja con el paso del tiempo y que pueda influir en la seguridad de los alimentos, hayan sido convenientemente valorados e incorporados en el sistema o guía de autocontrol (ej.: *nuevas materias primas, productos alimenticios o procesos productivos, remodelaciones en instalaciones o flujos de producción, modificaciones o compras de equipos, diferentes tratamientos higienizantes, nuevos tipos de envases, cambios en las caducidades de las comidas*).



PASOS PARA LA PUESTA EN PRÁCTICA DE UN SISTEMA DE AUTOCONTROL		
PREPARACIÓN	Paso 1	Información general:
		<i>☞ Identificar la-s persona-s responsable-s</i>
		<i>☞ Describir los productos alimenticios comercializados y sus condiciones</i>
	Paso 2	<i>☞ Determinar su uso esperado y la población de destino</i>
		Prácticas correctas de higiene (PCH):
	Paso 3	<i>☞ Preparar los planes de prácticas correctas de higiene (PCH)</i>
Sistema APPCC:		
IMPLANTACIÓN	Paso 4	<i>☞ Preparar el sistema APPCC como documento específico o integrado dentro de las PCH.</i>
		Implantación del sistema de autocontrol

ANEXO 1: CONTENIDOS A INCLUIR EN UN SISTEMA DE AUTOCONTROL

PASO 1: INFORMACIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL APPCC

1. INFORMACIÓN BÁSICA	
<p>Los establecimientos alimentarios dispondrán de <u>documentación</u> que evidencie que disponen, aplican y mantienen <u>procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC</u>. Cuando se introduzca <u>alguna modificación</u> en los productos y/o procesos, se revisarán los procedimientos e introducirán los cambios necesarios (Reglamento CE nº 852/2004).</p>	
Requisito	Contenido
1.1 Documentación está en correspondencia con el establecimiento	<ul style="list-style-type: none"> En concordancia con el <u>tamaño y la naturaleza del establecimiento</u> (tipo y complejidad de los alimentos procesados y las actividades que tienen lugar), así como ser suficiente para garantizar una aplicación adecuada.
1.2 Firma del responsable del establecimiento alimentario	<ul style="list-style-type: none"> A efectos de compromiso del establecimiento, el sistema de autocontrol (y sus posibles modificaciones) es <u>firmado</u> por el titular o un responsable con suficiente cargo (ej.: <i>propietario, gerente, director</i>). En el caso de que la documentación no tenga un espacio específico para la firma, podrá considerarse suficiente el acompañamiento de un escrito de un responsable del establecimiento confirmando la adhesión a dicho documento.
1.3 Identificación del equipo de trabajo o de los responsables del sistema de autocontrol	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de las <u>personas (o persona) integrantes del equipo que ha desarrollado el sistema y/o su cargo</u> (ej.: <i>jefe de planta, responsable de calidad, director</i>), incluida en su caso la participación de consultores externos. En el caso de acogerse a una guía sectorial del sistema APPCC deberá ser identificada.
1.4 Esquema de la planta	<ul style="list-style-type: none"> <u>Planos o croquis</u> que mantengan las proporciones entre las dependencias, con identificación de las distintas estancias y los equipos relevantes para la seguridad alimentaria.

2. CONDICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS

El establecimiento identificará y describirá los productos alimenticios comercializados, así como las especificaciones de interés en seguridad alimentaria. La información contribuirá a que el sistema de autocontrol desarrollado sea idóneo y con un alcance adecuado.

Requisito	Contenido
2.1. Identificar los productos comercializados	<ul style="list-style-type: none"> Relación de los <u>productos o grupos de productos</u> elaborados, transformados, manipulados y/o distribuidos por el establecimiento. La información aportada debe permitir identificar los productos elaborados por el establecimiento.
2.2. Describir la composición y las características de seguridad de los productos	<ul style="list-style-type: none"> Cuando se elaboran productos, indicación de los <u>ingredientes</u> empleados, incluidos los aditivos y otros ingredientes tecnológicos. Cuando existen numerosos productos (ej.: <i>platos preparados, panes y bollería</i>), su descripción <u>puede agruparse</u> por productos similares (ej.: <i>platos como sopas, pastas, asados; bollería rellena de chocolate</i>) o por procesos (ej.: <i>fritos, asados, horneados, congelados</i>). Cuando sea necesario se indicarán las <u>características del producto final</u> que permita hacer una valoración de seguridad alimentaria (ej.: <i>pH, actividad de agua, % de sal</i>).
2.3. Describir los tratamientos	<ul style="list-style-type: none"> Descripción de los <u>tratamientos de interés en seguridad alimentaria</u> (ej.: <i>congelación, descongelación, utilización de aditivos, tratamientos térmicos</i>).
2.4. Describir la presentación y el envasado	<ul style="list-style-type: none"> Descripción de la <u>forma de presentación</u> del producto (ej.: <i>loncheado, en trozos, piezas entera; pelado o no; eviscerado</i>), del <u>tipo de envasado</u> (ej.: <i>embolsado, vacío, atmósfera modificada</i>) y, si procede, de su embalado (ej.: <i>distribución a domicilio</i>).
2.5. Describir la información al consumidor final	<ul style="list-style-type: none"> Descripción de la información sobre los productos que es destinada al <u>consumidor final</u> acorde con la normativa legal. Se prestará especial atención a la inclusión de las cuestiones que permitan hacer un consumo seguro del producto (ej.: <i>ingredientes, frases obligatorias de advertencia como las relativas a los alérgenos</i>).
2.6. Describir las condiciones de almacenamiento y de distribución	<ul style="list-style-type: none"> Indicación de los requisitos de almacenamiento de los productos alimenticios, sean ingredientes, productos intermedios o finales (ej.: <i>temperaturas aplicables, humedad, ventilación</i>). Si existe algún tipo de distribución deberá documentarse (ej.: <i>transporte a domicilio</i>).
2.7. Describir la duración de la vida del producto	<ul style="list-style-type: none"> Indicación de la duración de la <u>vida útil de los productos</u> en los casos necesarios (ej.: <i>elaboraciones, envasado</i>).

3. USO ESPERADO DE LOS PRODUCTOS Y POBLACIÓN DE DESTINO

El establecimiento identificará el uso esperado y, en su caso, la población de destino de los productos alimenticios comercializados. Esta información contribuirá a la identificación y valoración de los peligros alimentarios, así como a las medidas consecuentes de control.

Requisito	Contenido
3.1. Describir el uso esperado	<ul style="list-style-type: none"> Indicaciones que, en su caso, puedan corresponder al <u>uso esperado</u> de los productos alimenticios por los consumidores (ej.: <i>listo para consumir, calentamiento posterior</i>).
3.2. Identificar la población de destino	<ul style="list-style-type: none"> Indicaciones relativas a la <u>población</u> a la que se destina el producto (ej.: <i>general, comercios minoristas, población infantil, personas mayores</i>).

PASO 2: INFORMACIÓN SOBRE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE (PCH)

La aplicación general de procedimientos basados en los principios del APPCC junto con la aplicación de unas prácticas correctas de higiene, debería reforzar la responsabilidad de los establecimientos alimentarios (Reglamento 852/2004, capítulo. 1, artículo 1, d).

4. PLAN DE FORMACIÓN DE TRABAJADORES

Los establecimientos alimentarios deben garantizar (Reglamento CE nº 852/2004, anexo II, capítulo XII):

- La supervisión y la instrucción o formación de todos los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
- Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento basado en los principios del APPCC o la aplicación de las guías pertinentes hayan recibido la formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC.
- El cumplimiento de todos los requisitos de la legislación nacional relativa a los programas de formación para los trabajadores de determinados sectores alimentarios.

Requisito	Contenido
4.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Persona o cargo que es <u>responsable de supervisar</u> que el plan de formación, incluida la instrucción, se imparte adecuadamente (ej.: <i>gerente, encargado del establecimiento, responsable de calidad</i>). ▪ Persona-s o cargo-s que son <u>responsables de realizar las actividades</u> del plan, sea: <ul style="list-style-type: none"> - Personal propio (ej.: <i>responsable del sistema APPCC, técnico de calidad, jefe de obrador</i>). - Entidad externa (ej.: <i>asociaciones sectoriales, escuelas de formación profesional o educativa, centros de formación, empresas de servicios, personal docente</i>).
4.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Tipos de actividades</u>: identificación de las actividades de formación y/o instrucción de trabajadores que el establecimiento considere precisas, sea formación inicial y/o continuada (ej.: <i>cursos, talleres, prácticas supervisadas</i>). Lo anterior tendrá presente la formación previa adquirida por el trabajador. ▪ <u>Descripción</u>: indicaciones y especificaciones sobre los contenidos del plan de formación. Serán acordes al perfil del puesto de trabajo y su relación con la seguridad de los alimentos, incluidos los responsables del desarrollo y mantenimiento del sistema de autocontrol (ej.: <i>higiene y manipulación de los alimentos, procedimientos aplicados en el establecimiento, sistema APPCC y planes de Prácticas Correctas de Higiene, normativa sanitaria de interés</i>). ▪ <u>Frecuencia de realización</u>: indicación de la frecuencia con la que se realizarán las actividades (ej.: <i>ante nuevas incorporaciones de personal, anual, cuando surja una necesidad</i>).
4.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Realización de las <u>actividades</u> previstas (ej.: <i>todos los trabajadores nuevos realizan o disponen de la formación necesaria, la formación continua tiene lugar cuando es precisa y al personal adecuado</i>). ▪ La <u>eficacia</u> de las actividades y, en particular, su adecuación a la actividad laboral del trabajador y su puesta en práctica (ej.: <i>evaluación de los conocimientos adquiridos, la supervisión de la aplicación de buenas prácticas de higiene en el puesto de trabajo</i>).
4.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Registros, certificados y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>certificados de formación, fichas por empleado con las actividades formativas realizadas, listados de comprobación de buenas prácticas de higiene</i>). - Incidencias y acciones correctoras que puedan tener lugar.

5. PLAN DE CONDICIONES Y MANTENIMIENTO DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS

Los establecimientos alimentarios deben garantizar que los locales (ej.: suelos, paredes, techos, ventanas), las dependencias (ej.: vestuarios, muelles, pasillos, almacenes, cocinas), las instalaciones (ej.: iluminación, ventilación, agua, capacidad de frío, lavabos), la maquinaria y los equipos (ej.: superficies de trabajo, hornos, loncheadoras, envasadoras, utensilios) con repercusión en la seguridad de los alimentos estén diseñados, contruidos, emplazados, utilizados y mantenidos de forma higiénica (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II, Capítulos I, II, III, V).

Requisito	Contenido
5.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>gerente, responsable de calidad, encargado de mantenimiento</i>). ▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las actividades</u> del plan (ej.: <i>personal del propio establecimiento, empresas externas</i>).
5.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Tipos de actividades</u>: identificación de las actividades de mantenimiento <u>preventivo</u> y, en su caso, <u>correctivo</u>, que el establecimiento considere precisas para un adecuado estado de las dependencias, instalaciones y equipos. Cuando sea preciso, las condiciones de diseño, construcción y emplazamiento de los distintos elementos serán contemplados. ▪ <u>Descripción</u>: indicaciones sobre aquellos aspectos que permitan el desarrollo adecuado de las actividades previstas (ej.: <i>elementos a revisar y mantener de las instalaciones de frío y las de calor, de otros equipos, actuaciones a seguir cuando surgen fallos</i>). ▪ <u>Frecuencia de realización</u>: indicación de las frecuencias de ejecución de las actividades del plan (ej.: <i>revisión anual de instalaciones de frío</i>).
5.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La <u>realización de las actividades</u> previstas en el plan (ej.: <i>comprobación de la ejecución de las revisiones y mantenimiento programado de instalaciones</i>). ▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>verificaciones del funcionamiento correcto de los equipos de medida como termómetros, sondas de temperatura y balanzas de forma anual/bianual</i>).
5.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Registros, certificados y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>partes de trabajo de empresas externas, listados de comprobación, certificados de verificaciones y calibraciones</i>). - Las incidencias y las acciones correctoras que puedan tener lugar (ej.: <i>reparaciones efectuadas, recalibración de una sonda de temperatura</i>).

6. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los establecimientos alimentarios asegurarán una limpieza y, cuando proceda, una desinfección eficaz de locales, dependencias, instalaciones y equipos, de forma que evite cualquier riesgo de contaminación de los alimentos (Reglamento CE nº 852/2004, anexo II, Capítulos I, II, III, V).

Requisito	Contenido
6.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Persona o cargo <u>responsable del control</u> y el seguimiento del plan de limpieza y desinfección. ▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las distintas actividades</u> del plan (ej.: <i>cada manipulador de alimentos, personal específico</i>).
6.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre la metodología de limpieza y, cuando proceda, de desinfección incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - Elementos susceptibles de limpiar y desinfectar (ej.: <i>dependencias instalaciones, equipos, útiles</i>). - Productos o tipos de productos empleados (ej.: <i>detergentes, desengrasantes, desincrustantes, biocidas</i>). Dosificación acorde a instrucciones del fabricante. - Método de aplicación (ej.: <i>de forma manual, automatizado</i>), útiles empleados (ej.: <i>máquina a presión, lavavajillas, bayeta, fregona</i>) y momento de ejecución (ej.: <i>antes, durante y/o después de la actividad alimentaria</i>). - Pautas para evitar la contaminación de alimentos durante la aplicación del plan (ej.: <i>retirada de alimentos, protección de material de envasado, condiciones de almacén de productos de limpieza</i>). ▪ <u>Frecuencia de realización</u>. Será acorde con las necesidades del establecimiento (ej.: <i>suelos 2 veces al día, paredes 1 vez al día, cámara frigorífica 1 vez a la semana</i>).
6.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles del plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas en el plan (ej.: <i>supervisión del cumplimiento de las frecuencias de limpieza, del empleo de los productos correctos</i>). ▪ La <u>eficacia</u> de las actividades (ej.: <i>control visual, análisis microbiológicos</i>).
6.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Registros y otros documentos</u> que puedan garantizar la realización de: <ul style="list-style-type: none"> - Las actividades y los controles previstos (ej.: <i>listados de comprobación, partes de trabajo de empresas externas contratadas, fichas técnicas de los productos utilizados, boletines analíticos</i>). - Las incidencias y las acciones correctoras que puedan tener lugar.

7. PLAN CONTRA PLAGAS

Los establecimientos alimentarios deben aplicar procedimientos adecuados de lucha contra plagas (insectos, roedores, otros animales indeseables) con un enfoque preventivo (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II, Capítulo IX), teniendo en consideración otros PCH de interés (ej.: condiciones y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos, limpieza y desinfección, agua) en orden a evitar peligros en los alimentos asociados a estos agentes. La utilización de productos plaguicidas estará justificada y no supondrá un riesgo químico para la seguridad de los alimentos.

Requisito	Contenido
7.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan contra plagas (ej.: <i>encargado del establecimiento, responsable de calidad o el de mantenimiento del establecimiento</i>). Persona o cargo <u>responsable de efectuar las distintas actividades preventivas</u> del plan (ej.: <i>personal de mantenimiento</i>) y, ante indicios de presencia de insectos, roedores u otra plaga, de <u>eliminación</u> (ej.: <i>empresas externas autorizadas</i>).
7.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones de forma justificada (ej.: <i>diagnóstico de situación</i>) sobre las actividades a realizar contra las plagas, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> <u>Preventivas</u>. Medidas destinadas a impedir el acceso y la proliferación de plagas, tanto pasivas (ej.: <i>medidas higiénicas que eviten la acumulación de residuos de alimentos o zonas de anidación que faciliten las plagas, telas mosquiteras, burletes en puertas</i>) como activas (ej.: <i>lámparas insectocutoras</i>). <u>De eliminación</u>. Medidas a seguir cuando existan indicios o tenga lugar una plaga (ej.: <i>información prevista en el contrato con una empresa externa autorizada</i>).
7.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las medidas preventivas, medidas correctoras ante signos de presencia de plagas</i>). La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>ausencia de plagas</i>).
7.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>diagnóstico de situación, listados de comprobación de presencia de plagas</i>). De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>partes de trabajo, certificados de tratamientos</i>).

8. PLAN DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

Los establecimientos alimentarios deben disponer de un suministro adecuado de agua potable, que se utilizará siempre que sea necesario para evitar la contaminación de los productos alimenticios (Reglamento 852/2004, Anexo II, Capítulo VII). Así, el sistema de abastecimiento de agua, incluidos el almacenamiento y distribución interna, proporcionará agua potable en cantidad y calidad suficiente para el desarrollo de las actividades alimentarias.

Requisito	Contenido
8.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> Persona o cargo <u>responsable de realizar el control y el seguimiento</u> del plan de abastecimiento de agua (ej.: <i>encargado del establecimiento, empresa externa autorizada</i>). Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de realizar las distintas actividades</u> del plan (ej.: <i>responsable de calidad o del mantenimiento de las instalaciones</i>).
8.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> Indicación del <u>tipo de abastecimiento</u>: empresa externa suministradora (ej.: <i>CYII</i>), autónomo (ej.: <i>pozo</i>). Cuando proceda, características del mismo (ej.: <i>pozos, depósitos intermedios</i>). <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Cuando proceda (ej.: <i>pozos, depósitos intermedios</i>), identificación e indicaciones sobre las actividades preventivas a realizar para garantizar que el agua es potable, en particular: <ul style="list-style-type: none"> Limpieza y mantenimiento de instalaciones. Tratamientos del agua potable (ej.: <i>filtración, cloración, desmineralización</i>). <u>Frecuencia de realización</u>. Periodicidad con la que se realizan las actividades mencionadas.
8.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u>, y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las medidas preventivas de mantenimiento y limpieza de las instalaciones, aplicación de las medidas correctoras ante incidencias detectadas</i>). La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>análisis del agua en laboratorios especializados según normativa legal atendiendo al tipo de abastecimiento y consumo diario</i>).
8.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados, en particular: contrato o factura de abastecimiento de agua potable, plano/esquema de instalaciones, partes de trabajo de mantenimiento y limpieza de instalaciones, boletines de resultados de análisis del agua. De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>partes de trabajo de empresas externas</i>).

9. PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN (BPME)

Los establecimientos alimentarios deben garantizar que todas aquellas actividades de elaboración y manipulación de alimentos se realizan en adecuadas condiciones higiénicas (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II). Es importante considerar que estas prácticas se pueden encontrar en un plan independiente o bien estar integradas en otros planes de prácticas correctas de higiene (ej.: formación de trabajadores, control de proveedores, Limpieza y Desinfección) o en procedimientos específicos.

Requisito	Contenido
9.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>encargado del establecimiento, jefe de cocina, responsable de la sección</i>). ▪ Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de efectuar las distintas actividades</u> de manipulación y, en su caso, elaboración de alimentos (ej.: <i>cocineros, carniceros, pescaderos, otros manipuladores</i>).
9.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> ▪ <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre las manipulaciones y elaboraciones a realizar de interés para la seguridad de los alimentos, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - Normas de higiene del personal y, en particular, de los manipuladores de alimentos (ej.: <i>vestimenta, uso de guantes y mascarilla, comportamiento higiénico, estado de salud</i>). - Condiciones de almacenamiento frigorífico y no frigorífico (ej.: <i>temperatura, estiba, ventilación</i>), así como el mantenimiento de la cadena de frío (ej.: <i>refrigeración, congelación</i>). - Prevención de la contaminación cruzada (ej.: <i>uso de utensilios diferentes para alimentos crudos y cocinados, líneas de fabricación distintas para productos con y sin gluten</i>). - Tratamientos higienizantes (ej.: <i>aplicación de calor en horneados, frituras y cocciones; lavado y desinfección de vegetales, altas presiones</i>). - Envasado de productos (ej.: <i>envasado al vacío, en atmósfera modificada</i>). - Condiciones de transporte (ej.: <i>transporte en congelación, transporte en cisterna</i>). - Exposición/servicio (ej.: <i>emplatado, servicio a clientes</i>). - Gestión de desperdicios y subproductos: indicaciones sobre cómo se controlan los desperdicios de productos alimenticios, los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano y otros residuos de forma que su retirada, almacenamiento y evacuación del establecimiento se realice acorde a la seguridad alimentaria (ej.: <i>evitar acumulaciones y contaminación cruzada, depósito en contenedores adecuados suficientemente identificados</i>). - Forma de proceder ante los fallos o las incidencias con repercusión en la seguridad de los alimentos (ej.: <i>rotura de la cadena de frío</i>).
9.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las medidas preventivas y de las medidas correctoras ante incidencias</i>). ▪ La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>desarrollo de la actividad mediante unas prácticas de higiene correctas, análisis microbiológicos de alimentos</i>).
9.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>registros de temperaturas, listados de comprobación de buenas prácticas, boletines de análisis de alimentos</i>). ▪ De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>ante fallos en la cadena de frío o en tratamientos térmicos, alimentos deteriorados</i>). Estas acciones considerarán el destino del producto afectado.

10. PLAN DE TRAZABILIDAD

Los establecimientos alimentarios deben garantizar que disponen de un sistema que les permite encontrar y seguir el rastro de un alimento a través de, según corresponda, todas las etapas de producción, transformación y distribución (Reglamento CE nº 178/2002 relativo a los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria).

Requisito	Contenido
10.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>encargado del establecimiento, técnico de calidad, responsable de la sección</i>). Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de efectuar las distintas actividades</u> del plan (ej.: <i>personal de cada sección de alimentos</i>).
10.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre los aspectos que permitan disponer de una trazabilidad adecuada, incluyendo la forma de identificar: <ul style="list-style-type: none"> Los productos recibidos (ej.: <i>materias primas, aditivos y otros ingredientes</i>) y sus proveedores. Los productos que son elaborados y/o manipulados en el establecimiento (ej.: <i>lote, partida, proveedor, fechas</i>). Los productos expedidos y los establecimientos alimentarios destinatarios (ej.: <i>a bares, restaurantes</i>), incluso los propios (ej.: <i>sucursales de carnicerías</i>).
10.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>anotaciones de trazabilidad en los partes de trabajo u otros registros</i>). La <u>eficacia</u> del plan (ej.: <i>ser capaces de identificar los ingredientes y los proveedores de los productos comercializados</i>).
10.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>albaranes o facturas de entradas y salidas de productos con la información de interés</i>). De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar.(ej.: <i>ante fallos en la identificación de materias primas recibidas</i>).

11. PLAN DE PROVEEDORES

Los establecimientos alimentarios deben disponer de proveedores adecuados de suministros de productos y servicios (Reglamento CE nº 852/2004, Anexo II, Capítulo IX).

Requisito	Contenido
11.1. Identificar los responsables	<ul style="list-style-type: none"> Persona o cargo <u>responsable de realizar el control</u> y el seguimiento del plan (ej.: <i>encargado del establecimiento, responsable de compras</i>). Persona-s o cargo-s <u>responsable-s de efectuar las distintas actividades</u> del plan de proveedores (ej.: <i>selección de proveedores y sus suministros, de los controles a realizar</i>).
11.2. Describir las actividades del plan	<ul style="list-style-type: none"> <u>Tipos de actividades y descripción</u>. Identificación e indicaciones sobre las actividades a realizar, incluyendo: <ul style="list-style-type: none"> - Forma de selección de proveedores (ej.: <i>histórico, periodo de prueba, auditoría</i>). - Requisitos de los proveedores: disponer de los registros oficiales precisos, tanto sean de los establecimientos suministradores de productos alimenticios (ej.: <i>RGSEAA</i>) como de servicios (ej.: <i>ROESB</i> en empresas de servicios plaguicidas). - Requisitos sobre las materias primas y otros suministros: cumplir al menos los requisitos legales que procedan.
11.3. Describir los controles	<p>Descripción de los <u>controles sobre el plan</u> y su frecuencia, para comprobar:</p> <ul style="list-style-type: none"> La <u>realización</u> de las actividades previstas (ej.: <i>cumplimiento de las actividades previstas y de las medidas correctoras ante incidencias</i>). La <u>eficacia</u> del plan.
11.4. Identificar y describir los registros	<ul style="list-style-type: none"> De las <u>actividades</u> y los <u>controles</u> desarrollados (ej.: <i>listado de proveedores y sus productos o servicios, actividades realizadas, resultados de los controles</i>). De las <u>incidencias</u> y las <u>acciones correctoras</u> que puedan tener lugar (ej.: <i>ante fallos en los suministro</i>).

PASO 3: INFORMACIÓN SOBRE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

Preparar un sistema APPCC como documento específico o integrado dentro del sistema de autocontrol o PCH.

SISTEMA APPCC	
Los establecimientos alimentarios deben crear, aplicar y mantener un procedimiento-s permanentes basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (Reglamento CE nº 852/2004. Artículo 5).	
Requisito	Contenido
<i>Principio 1. Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables</i>	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de los <u>peligros</u> asociados a los alimentos (biológicos, químicos, físicos) que deban ser evitados, eliminados o reducidos a niveles aceptables. Identificación de las <u>medidas preventivas o de control</u> frente a los peligros detectados: Estas medidas pueden estar desarrolladas en los planes de PCH.
<i>Principio 2. Detectar los puntos de control crítico (PCC) en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables</i>	<ul style="list-style-type: none"> Identificación de aquellos procesos, etapas o puntos (PCC) de las actividades alimentarias en los que se pueda establecer controles que hagan posible prevenir, eliminar o reducir adecuadamente los peligros detectados (ej.: <i>cadena de frío, tratamientos térmicos, envasado de alimentos, información al consumidor</i>).
<i>Principio 3. Establecer, en los PCC, límites críticos que diferencian la aceptabilidad de la inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados</i>	<ul style="list-style-type: none"> Determinar aquellos <u>criterios</u> que permitan conocer que los resultados de los controles sobre los peligros alimentarios son adecuados (ej.: <i>temperaturas de refrigeración de alimentos</i>).
<i>Principio 4. Establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los PCC</i>	<ul style="list-style-type: none"> Desarrollar <u>medidas de vigilancia</u> que permitan conocer si los peligros para la seguridad alimentaria están bajo control (ej.: controles de <i>cadena de frío, de los tratamientos térmicos o del etiquetado de los alimentos</i>).
<i>Principio 5. Establecer medidas correctoras cuando la vigilancia indique que un PCC no está controlado</i>	<ul style="list-style-type: none"> Describir aquellas <u>acciones correctoras</u> que por su importancia para la seguridad de los alimentos son necesarias tener previstas ante la posibilidad de resultados insatisfactorios en la vigilancia de los PCC (ej.: <i>qué medidas es preciso adoptar cuando se interrumpe la cadena de frío o un tratamiento térmico es insuficiente</i>).
<i>Principio 6. Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las el sistema de autocontrol es eficaz</i>	<ul style="list-style-type: none"> Identificar <u>métodos de comprobación o verificación</u> de algún tipo, al menos los efectuados por el establecimiento, que permitan demostrar que el sistema de autocontrol propuesto es puesto en práctica de forma eficaz (ej.: <i>comprobaciones de los responsables del establecimiento, análisis de laboratorio, auditorías</i>).
<i>Principio 7. Elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva del sistema de autocontrol</i>	<ul style="list-style-type: none"> Disponer de los <u>documentos y los registros</u> precisos que demuestren el desarrollo y mantenimiento de un sistema de autocontrol APPCC eficaz.

DOCUMENTACIÓN DE CONSULTA

Para una ampliación de información respecto de los requisitos establecidos y orientaciones para su desarrollo e implantación se puede consultar el documento técnico denominado *Directrices para el diseño, implantación y mantenimiento de un sistema APPCC y prácticas correctas de higiene, requisitos básicos en la Comunidad de Madrid*. Puede encontrar ésta información y otra adicional en el portal de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid en <http://www.madrid.org> (poner en el buscador de la web términos como "sistema APPCC", "seguridad alimentaria",...).