

NORMAS SANITARIAS		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
REQUISITOS DEL DOCUMENTO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL		
Revisión: 1	Fecha: 19/07/2024	

No se tendrá en cuenta para establecimientos sujetos al criterio 2 de flexibilidad
--

Aspectos Generales del Documento

Nombre de la empresa

Titular de la empresa

Domicilio social

Domicilio industrial

Teléfono

Correo electrónico

RGSEAA

Índice del documento

Equipo responsable

Términos de referencia

Fichas técnicas de los productos (1)

Flujos de productos sobre plano (2)

Planes Generales de Higiene (PGH)

Están implantados en el establecimiento

Se identifica el responsable de ejecutar/vigilar/controlar/registrar los planes

Se identifica el responsable de verificar los planes

Se detallan los registros derivados de cada Plan

Se cumplimentan y correctamente todos los registros (3)

Los responsables de los planes conocen el significado de las anotaciones de los registros
Las desviaciones se detectan y se establecen medidas correctoras
Plan de control de agua apta para el consumo humano
Está identificado el tipo de abastecimiento de agua potable
Si se trata de empresa distribuidora se incluye documentación del contrato
Si se trata de abastecimiento propio se incluye otra documentación (4)
Se muestra plano con la distribución de agua potable fría, caliente y agua no potable
Se identifican los puntos de toma de agua
El responsable del plan tiene soltura para realizar un ensayo de desinfectante residual
En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Establecimientos sometidos a Criterio 1 de Flexibilidad/Industrias:

- Conexión a red autorizada SIN depósito intermedio ni tratamiento:

Comprobación de desinfectante residual en grifo y organoléptico mínimo 1/semana
Análisis de control en grifo al inicio de actividad y después de modificaciones internas

- Conexión a red autorizada CON depósito intermedio:

Comprobación de desinfectante residual en grifo y organoléptico mínimo 1/semana
Análisis de control en grifo al inicio de actividad y con frecuencia anual
Control periódico del tratamiento de desinfección

Se muestra la ubicación y características de depósitos y equipos de tratamiento de aguas
Se recoge el mantenimiento, limpieza y/o desinfección de los depósitos y demás equipos
Se dispone de ficha técnica del desinfectante y que es apto para uso alimentario
Se dispone de sistema de aviso si se agota el desinfectante del depósito

- Con abastecimiento propio:

Comprobación de desinfectante residual en grifo y organoléptico mínimo 1/día
Análisis de control en grifo al inicio de actividad y con frecuencia anual
Frecuencia diaria de control de desinfectante residual
Análisis completo al inicio de actividad y con frecuencia anual (5)
Se dispone de sistema de aviso si se agota el desinfectante del depósito

Establecimientos sometidos a Criterio 2 de Flexibilidad:

Conexión a red autorizada SIN depósito intermedio

Acredita documentalmente el suministro

Conexión a red autorizada CON depósito intermedio

Lleva a cabo mantenimiento periódico del depósito

Realiza controles de desinfectante residual mínimo 1/semana

- Con captación propia

Dispone de autorización o realiza análisis de aptitud del agua

Lleva a cabo mantenimiento periódico del depósito

Realiza controles de desinfectante residual 1/día

Si no dispone de autorización de uso realiza análisis de control 1/año

Plan de limpieza y desinfección

Se delimitan las zonas de la industria según grado de suciedad y riesgo

Se clasifica y delimita maquinaria y útiles según grado de suciedad y riesgo

Se describen los aparatos y útiles empleados para realizar la L+D

Disponen de las fichas técnicas de los productos empleados

Se describen los métodos de limpieza y desinfección

En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Se llevan a cabo controles de superficie que verifiquen la correcta L+D

Los productos y útiles de limpieza se encuentran aislados

Los productos para L+D están autorizados y los desinfectantes tienen la indicación HA

Los productos se mantienen en su envase original con sus etiquetas

Plan de Control de Plagas D+D

Se describen las medidas preventivas adoptadas por la empresa (6)

Se describen las medidas correctoras en caso de detección de signos de presencia

Se dispone de planos de cebos

Si se lleva a cabo tratamiento, la Empresa D+D o personal aplicador está autorizado

Se archivan los documentos de diagnóstico y tratamiento emitidos por la Empresa D+D

En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Plan de Mantenimiento de Instalaciones y Equipos

Frecuencia de mantenimiento de equipos con peligro potencial en la seguridad de alimentos (7)

Se mantienen calibrados los aparatos de medida y se describe el procedimiento utilizado

Se identifican las Empresas de Mantenimiento

Se revisa periódicamente el estado de locales e instalaciones y el funcionamiento de equipos

Se dispone de registro de incidencias

En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Plan de Mantenimiento de la Temperatura

Los equipos disponen de sistemas de medición de temperaturas

Los equipos disponen de sistemas de registro de temperaturas

Se describen los equipos o locales implicados en el mantenimiento de la temperatura

Se describe cómo se realiza el control de temperaturas en cada equipo/local

Se detalla el tipo de producto alimenticio que va a almacenarse, manipularse o transportarse

Se describen los períodos limitados de tiempo en que puede interrumpirse la temperatura (8)

Los dispositivos de medición y registro están calibrados

El encargado del Plan conoce las temperaturas a las que tienen que estar los productos

Se facilitan las temperaturas de transporte por parte del proveedor

Se lleva a cabo un registro de temperaturas en la recepción de productos

En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Se mantienen las buenas prácticas de mantenimiento de temperaturas (9)

Plan de Trazabilidad

Se establece correspondencia entre origen del alimento, su procesado y su distribución

Se incluyen los envases en el Plan de Trazabilidad

Se identifican los proveedores y sus autorizaciones

Se identifica la distribución de los productos alimenticios

Están definidos los criterios de loteado de productos

Se transfiere la información obligatoria de POAs (10)

Se ajusta el etiquetado a la normativa legal vigente

Se archivan todos los documentos comerciales

Se puede llevar a cabo un ejercicio de trazabilidad

En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Plan de Gestión de Crisis

Se describe un procedimiento ante incidentes en los que proceda la retirada de productos

Se describe la gestión de devoluciones de productos

Disponen de un registro de incidencias en proveedores y clientes

En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Plan de Formación de Manipuladores

Si la formación la imparte personal propio acredita documentalmente conocimientos

Si la imparte empresa externa están registrados todos los datos de la misma

El contenido está relacionado con el puesto desempeñado

Queda constancia documental de la formación

Se imparten conocimientos del sistema de autocontrol relacionado con cada puesto

Exige una formación previa o forma antes de desempeñar el puesto

Se definen los puestos de trabajo y se describen las actividades desarrolladas en los mismos

Se documenta los contenidos, nº de horas y fechas de la formación

La periodicidad en la formación continuada es ajustada al puesto y riesgo de la empresa

Se evalúan las actividades formativas

Plan de Eliminación de Subproductos

Se identifican los subproductos de origen animal y/o residuos generados

Se categorizan los SANDACH

Se lleva un registro de salida (14)

Hay elaborado un procedimiento de recogida y manejo incluyendo instalaciones y flujos

Se define el almacenamiento para cada tipo/categoría

Se determinan los destinos de los SANDACH y/o residuos

Se dispone de la identificación y datos de los gestores de residuos

Se emite el documento de acompañamiento comercial con la información mínima (11)

En el plan de formación está incluido este aspecto para el personal encargado

Especificaciones sobre Suministros y Certificación de Proveedores

Se dispone de un listado de proveedores con sus correspondientes autorizaciones

Se dispone de especificaciones sobre la garantía sanitaria de los suministros

Se describe el procedimiento de evaluación de proveedores

Plan de gestión de alérgenos

Se controlan los ingredientes o componentes de la materia prima
Se almacenan por separado alimentos con y sin alérgenos
Se identifica cada equipo/utensilio que interviene en la elaboración
Se utilizan equipos/utensilio distintos o media limpieza
La zona de elaboración (área de trabajo) es distinta/aislada o media limpieza
Se transmite la información sobre alérgenos

Análisis de Peligros (APPCC) (12)

Diagrama de Flujo del proceso

Se describe mediante diagrama simple y claro las fases de elaboración de un producto
Es un reflejo exacto del proceso que incluye todas las etapas
Se secuencian todas las entradas y salidas de materiales y se localizan las distintas fases
Se añaden datos de conservación y tratamiento tecnológico (Tª, t, etc)
En planta se demuestra su correspondencia exacta con el proceso
Se elaboran tantos diagramas de flujo como tipos de procesos o productos realiza la empresa

6/9

Análisis de Peligros y Medidas de Control

Se enumeran todos los peligros (físicos, químicos y biológicos) que puedan preverse/fase
Se analiza cada uno, identificando cuáles hay que eliminar o reducir a niveles aceptables
Están identificados, al menos, todos los peligros indicados en la legislación alimentaria
Si se puede valorar, se incluye la probabilidad de que surjan los peligros
Si se puede valorar, se evalúa cualitativa y/o cuantitativamente la presencia de peligros
Idem, la supervivencia o proliferación de los microorganismos involucrados
Idem, la producción o persistencia de toxinas, sustancias químicas o agentes físicos
Cada peligro tiene asociada sus medidas de control (preventivas) (13)
En planta no se detectan peligros significativos no controlados

Determinación de los PCC's

Disponen de árbol de decisiones para determinar que fase puede representar un PCC
Los PCC son, como mínimo, todos los necesarios para la seguridad del producto

Establecimiento de Límites Críticos

Son claros y no ambiguos (no generalistas, sino concretos y específicos)

Están clara y correctamente definidos para cada PCC

Están realmente relacionados con los peligros que se pretenden controlar para cada PCC

Están validados de acuerdo con el conocimiento científico y ensayo de la empresa

Sistema de Vigilancia para cada PCC

Se especifica claramente para cada PCC

Si se utilizan instrumentos de medida, se especifica su funcionamiento (instrucciones)

Existen calibraciones de los instrumentos de medida

Se conoce quién, cuándo, con qué frecuencia y dónde quedan registrados los datos

Medidas Correctoras

Se establece quién es el responsable y cómo se aplican las medidas correctoras

Se establece qué se hace con el producto afectado

Se establece cómo se evita que se repita la pérdida de control

Se establece dónde se registran las medidas correctoras aplicadas

Procedimientos de Verificación

Se definen cuáles son los procedimientos de verificación del sistema

Se identifican los aspectos que han de ser objeto de verificación

Se definen las frecuencias de estas comprobaciones

Se define la metodología de estas comprobaciones

Se llevan a cabo estudios que definan si el producto favorece la presencia de *Listeria*

Se llevan a cabo estudios de vida útil y de tendencia de resultados

Se incluyen verificaciones analíticas de producto y superficie

Se incluye el análisis de quejas y reclamaciones o devoluciones de productos

Se identifica la persona responsable

Sistema de Documentación y Registro y Revisión del Documento

Se archivan todas las fichas/registros/documentos generados por el sistema de autocontrol

El documento se mantiene actualizado

Hay una revisión mínima una vez/año, quedando registrada esa revisión

Anotaciones:

- (1) Afecta tanto a productos que se fabrican, como a los que se almacenan o distribuyen. Constará, al menos, de: denominación comercial, clasificación y/o categoría del producto según legislación (si procede), clasificación del producto según la empresa (si procede), marca comercial, composición cualitativa y cuantitativa (incluido aditivos), descripción del procesado (T^a / tiempo), presentación, características del envase, etiquetado (incluyendo marca sanitaria, lote, marcado de fechas), condiciones de almacenamiento y conservación, destino final previsto, y modo de empleo.
- (2) Incluirá tanto el flujo del producto fabricado como el de los ingredientes, envases, embalajes, personal y residuos.
- (3) Se considera que están bien cumplimentados cuando se puede determinar cómo se hace, quién lo hace, cuándo lo hace, si no hay lagunas en los registros, si se encuentran actualizados, firmados por el responsable.
- (4) En caso de abastecimiento propio (pozos o manantiales) se incluirá la siguiente documentación: localización y características de la captación, incluyendo focos contaminantes; descripción de la captación y de su protección; descripción del tratamiento a realizar en función de la calidad del agua captada; descripción de las conducciones hasta el depósito de regulación; descripción del depósito regulador (deberá estar situado por encima del nivel de alcantarillado, totalmente cerrado sin comunicación con el exterior y los puntos de entrada y salida del agua del depósito se encontrarán a distinto nivel. Dispondrá de desagüe que permita su vaciado total, limpieza y desinfección. En su limpieza tendrá que realizarse desincrustación y desinfección seguida de un aclarado); resultados analíticos realizados para comprobar la calidad del agua captada y tras su tratamiento: al menos, incluirá un análisis completo según Anexo I de RD 140/2003 (exceptuados parámetros de radioactividad)
- (5) El análisis completo se intercalará con el análisis anual habiendo entre ellos un período de 6 meses.
- (6) Sifones, huecos, insectocutores, mosquiteras.
- (7) Pasterizadores, esterilizadores, picadoras, equipos de refrigeración, termómetros, termógrafos, ...
- (8) Carga y descarga, necesidades de manipulación, preparación, transporte, almacenamiento, entrega,...
- (9) Sala de elaboración en frío entre 12-15°C, abatimiento de 60°C a 10°C en 2 horas, regeneración a 70°C en menos de 2 horas, alimento en caliente por encima de 63°C, congelación de pescado a consumir crudo – 20°C/24 h, -35°C/15 h., descongelación en refrigeración o excepciones.
- (10) R (UE) 16/2012 Fecha de producción y fecha de congelación, R (UE) 931/2011 Descripción del

alimento, volumen, proveedor, cliente, lote y fecha de expedición.

(11) Reglamento (CE) 1069/2009 y Orden 21/06/2012 Consejería Agricultura, Pesca y Medio Ambiente de Junta de Andalucía.

(12) Tendrán que desarrollarlo aquellas empresas inscritas en el RGSEAA que tengan que controlar peligros específicos puestos de manifiesto tras el correspondiente análisis de peligros (Criterio 1 de Flexibilidad).

(13) Se incluirá en este apartado el control de los peligros de quien no tenga que llevar a cabo verificaciones analíticas.

(14) Ha de recoger toda la información que se estipula en el Capítulo IV del Anexo VIII del Reglamento (UE) 142/2011.

(15) RD 126/2015 Información alimentaria_Alérgenos. Reglamento (UE) 1169/2011 Información alimentaria.