

Problemática de implantación del autocontrol en Pymes. Control oficial y auditorias

Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación. Dirección General de Salud Pública

Punto de partida

Obligación legal de aplicación de autocontroles en todas empresas alimentarias:

- Prerrequisitos
- APPCC
(excepto producción primaria)

Dificultades de aplicación

- Especialmente en pequeñas empresas

Prerrequisitos / Buenas Prácticas de Higiene

Aplicación a todas empresas alimentarias

¿Poco margen de interpretación? - Algunas dudas sobre:

- Controles de la calidad del agua
- Trazabilidad – definición de lote
- Eliminación de residuos
- Limpieza y desinfección

Higiene antes, durante y después de las operaciones

- Procedimientos de Limpieza y Desinfección
- Procedimientos Preoperativos
- Procedimientos Operativos

En exportación a terceros países:

PLAN NORMALIZADO DE CONTROL DE LA HIGIENE

Guías de aplicación

- De los diversos sectores
- De AESAN: aplicación del sistema de trazabilidad
- De las Comunidades Autónomas:
 - Madrid
 - Andalucía (Requisitos simplificados de higiene)
 - Aragón
 - Etc.

Aragón: Directriz para la vigilancia y el control del agua de consumo humano en establecimientos alimentarios

Sanidad, Bienestar Social y Familia

- En Portada
- Estructura

Áreas Genéricas

- Ayudas y subvenciones
- Catálogo de prestaciones Bienestar Social y Familia
- Becas
- Empleo
- Legislación
- Premios y concursos
- Publicaciones
- Jornadas

Áreas

- Sanidad Ciudadano
- Sanidad Profesionales
 - Legislación
 - Consumo
 - Farmacia y uso racional del medicamento
 - Centros Sanitarios
 - Formación Sanitaria
 - Atencion al usuario



Seguridad alimentaria

- Plan Autonómico de Control de la Cadena Alimentaria de Aragón
- Trámites administrativos de autorización/inscripción de establecimientos alimentarios
- Control de calidad del agua en establecimientos alimentarios
- Autocontrol y Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)
- Comedores colectivos y establecimientos de comidas preparadas
- Manipuladores de Alimentos
- Huevos y ovoproductos
- Toxiinfecciones alimentarias
- Panaderías
- Trazabilidad
- Normativa
- Enlaces
- Videos
- Agencia Aragonesa de Seguridad Alimentaria (AASA)

Temas

- Mujer
- Consumo
- Educación
- Infancia
- Investigación, desarrollo e innovación
- Salud

[ver más temas...](#)

Oficina Virtual

- Subvenciones de salud pública para entidades sin ánimo de lucro que desarrollen programas de promoción de salud y prevención de la enfermedad
- Subvenciones a proyectos de promoción de la salud

[ver más trámites...](#)

APPCC

- Obligatorio para todas empresas alimentarias posteriores a la producción primaria y operaciones conexas
- Evaluación específica para cada empresa alimentaria

Criterios de flexibilidad para determinados establecimientos

Dificultades de aplicación

- Necesidad de comprender el sistema
- Percepción del riesgo por parte del empresario
- Mucha documentación
- Necesidad de desarrollar un plan específico para cada empresa alimentaria, para cada tipo de producto
- Lleva mucho trabajo (desarrollo, implantación, verificación,.....)
- Certificación de su implantación, auditorías oficiales - Criterios distintos – Distintos sistemas de gestión de la calidad y seguridad

Sistemas de gestión de la calidad y seguridad

- ISO 9000
- ISO 22000
- IFS
- BRC
- etc.

Necesidad de integración

Criterios de los auditores

Necesidad de comprender el sistema

El empresario debe sentir que le es UTIL

- Hay que hacerlo lo más sencillo posible (aunque sea difícil)
- Hay que explicarle bien los Riesgos y la necesidad de controlarlos

“No se tiene en cuenta lo que no se sabe”

Falsa seguridad (problema de “percepción”)



Análisis de peligros

“Miedo al papeleo”

El análisis de peligros

Peligros: Biológicos, Químicos, Físicos

El empresario piensa, además, en el “riesgo económico”

- Balance entre coste y beneficio

¿Y el riesgo legal?

(documentación inadecuada, transporte irregular, etc.) – destrucción mercancía y responsabilidades legales

Flexibilidad en pequeños establecimientos

(15) Los requisitos relativos al APPCC deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular, es necesario reconocer que en determinadas empresas alimentarias no es posible identificar puntos de control crítico y que, en algunos casos, las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos.

Rto (CE) 852/2004



GUIDANCE DOCUMENT

Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses

4. ¿QUÉ ES UN PROCEDIMIENTO BASADO EN LOS PRINCIPIOS DEL APPCC?

Los siete principios del APPCC constituyen un modelo práctico para identificar y controlar permanentemente los peligros importantes. Esto significa que, cuando ese objetivo puede alcanzarse por medios equivalentes que sustituyen de una manera simplificada, pero eficaz, a esos siete principios, debe considerarse que se cumple la obligación establecida en el artículo 5, apartado 1, del Reglamento (CE) nº 852/2004.

Food Hygiene - Guidance Documents

In order to assist Member States and food business operators to better understand the new food hygiene rules, the following guidance documents were prepared:

- [Guidelines](#)  for the development of EU Guides to Good Practice have been prepared together with Member States.
- [Guidance document](#) [bg](#) [cs](#) [da](#) [de](#) [el](#) [es](#) [et](#) [fi](#) [fr](#) [hu](#) [it](#) [lt](#) [lv](#) [mt](#) [nl](#) [pl](#) [pt](#) [ro](#) [sk](#) [sl](#) [sv](#)  on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.
- [Guidance document](#) [bg](#) [cs](#) [da](#) [de](#) [el](#) [es](#) [et](#) [fi](#) [fr](#) [hu](#) [it](#) [lt](#) [lv](#) [mt](#) [nl](#) [pl](#) [pt](#) [ro](#) [sk](#) [sl](#) [sv](#) on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin. 
- [Guidance document](#) [cs](#) [da](#) [de](#) [el](#) [es](#) [et](#) [fi](#) [fr](#) [hu](#) [it](#) [lt](#) [lv](#) [mt](#) [nl](#) [pl](#) [pt](#) [sk](#) [sl](#) [sv](#) on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses. 
- [Guidance document](#) - Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls. 
- EU guide to good hygiene practices specific to the wholesale market management in the EU
 - Original guide: [en](#) 
 - Draft translations: [bg](#) [cs](#) [da](#) [de](#) [el](#) [en](#) [es](#) [et](#) [fi](#) [fr](#) [ga](#) [hu](#) [it](#) [lt](#) [lv](#) [mt](#) [nl](#) [pl](#) [pt](#) [ro](#) [sk](#) [sl](#) [sv](#) 

Topics

- Introduction
- Basic Legislation
- Implementing Measures
- Guidance Documents

Print



Resources

- Speeches
- Press Releases
- Health & Consumer Voice Newsletter
- Committees

International

- Organisations
- Codex
- OIE
- WTO
- Import Conditions
- Pets and Animal Welfare
- Enlargement
- Agreements
- EU - Russia: SPS issues



Análisis de peligros

¿Qué peligros incluir?

Los peligros significativos:

- Evaluación de la gravedad / probabilidad / detectabilidad
- Criterio profesional de los Expertos
- Los que hay requisitos legales (Rto. 2073/2005, Rto. 1881/2006, etc.)

Fuentes de información

Son los
peligros que se
están
detectando

Informes SCIRI / RASFF

Aragón:

- Sistema de Información microbiológica de Aragón
- Boletín Epidemiológico de Aragón

Informes EFSA (<http://www.efsa.europa.eu/>)

- Informe de Fuentes y tendencias de agentes zoonóticos
- Opiniones científicas

Informes científicos AESAN

Documentar el análisis
de peligros

Boletín del Sistema de Información Microbiológica de Aragón (SIM)

Número 12

Cuarto trimestre, 2012
Semanas Epidemiológicas 40 a 52

ÍNDICE:

1. Titulares

2. Información microbiológica básica

3. Comparación de la situación microbiológica (2010-2011-2012)

4. Detección de Enfermedades de Declaración Obligatoria (EDO) a través del SIM

5. Alertas sanitarias nacionales e internacionales de agentes recogidos en el SIM

1. Titulares

- Revisión del cuarto trimestre de 2012 de la situación microbiológica en Aragón.
- Comparación de la situación microbiológica de los años 2010-2011-2012.

2. Información microbiológica básica

Durante el año 2012 se declararon un total de **3.609** microorganismos correspondientes a: Hospital Universitario Miguel Servet, Hospital Clínico Lozano Blesa, Hospital de Alcañiz y Hospital Ernest Lluch de Calatayud.

Tabla 1: Microorganismos por frecuencia de identificación en el 1º, 2º, 3º y 4º trimestre de 2012

Microorganismo	Total	% total	Casos 1T	Casos 2T	Casos 3T	Casos 4T
<i>Campylobacter</i> sp.	739	20,5	188	165	172	214
<i>Salmonella</i> sp.	590	16,3	138	138	170	144
Virus hepatitis C	395	10,9	122	115	70	88
Rotavirus	390	10,8	340	31	14	5
Virus respiratorio sincitial	309	8,6	125	2	0	182
<i>Giardia lamblia</i>	223	6,2	51	47	72	53
Virus de la gripe	194	5,4	185	7	0	2
Adenovirus	129	3,6	29	35	34	31
<i>Cryptosporidium</i> sp.	103	2,9	1	15	78	9
<i>Mycobacterium tuberculosis</i>	88	2,4	21	26	18	23
<i>Streptococcus pneumoniae</i>	58	1,6	24	13	5	16
<i>Enterovirus no polio</i>	57	1,6	7	36	5	9
<i>Neisseria gonorrhoeae</i>	51	1,4	19	8	13	11
Virus hepatitis B	39	1,1	5	13	13	8
<i>Yersinia enterocolitica</i>	28	0,8	10	6	7	5
Virus de la parotiditis	27	0,7	11	5	6	5
<i>Chlamydia trachomatis</i>	27	0,7	6	10	2	9
<i>Aspergillus</i> sp.	26	0,7	13	3	6	4
Virus de la rubéola	20	0,6	12	8	0	0
<i>Mycoplasma pneumoniae</i>	18	0,5	3	4	9	2
<i>Streptococcus agalactiae</i>	17	0,5	4	4	6	3
<i>Legionella pneumophila</i>	13	0,4	1	2	5	5
<i>Chlamydia pneumoniae</i>	12	0,3	5	2	3	2
<i>Toxoplasma gondii</i>	10	0,3	2	3	4	1
<i>Streptococcus pyogenes</i>	8	0,2	4	3	1	0
<i>Haemophilus influenzae</i>	8	0,2	3	2	0	3
Virus Herpes simple tipo 2	6	0,2	2	2	2	0

Informes de la Oficina Alimentaria y Veterinaria

Permite conocer:

- Los criterios de la CE
- Los Hallazgos más frecuentes
- Las Recomendaciones que hacen a los Estados miembros



EUROPEAN COMMISSION
HEALTH AND CONSUMERS DIRECTORATE-GENERAL
Directorate F - Food and Veterinary Office

Ares(2012)1036496

DG(SANCO) 2012-6330 - MR FINAL

FINAL REPORT OF AN AUDIT

CARRIED OUT IN

FRANCE

FROM 23 JANUARY TO 03 FEBRUARY 2012

IN ORDER TO EVALUATE THE OFFICIAL CONTROLS ON FOOD SAFETY AND PROCESS
HYGIENE CRITERIA (COMMISSION REGULATION (EC) NO 2073/2005)

In response to information provided by the Competent Authority, any factual error noted in the draft report has been corrected; any clarification appears in the form of a footnote.



Criterios de aplicación y Control Oficial en Aragón

Plan de Control de la Cadena Alimentaria en Aragón

Programas de control oficial

- Programas de control de establecimientos
- Programas de control de riesgos biológicos
- Programas de control de riesgos químicos

- Programas de Control Oficial y procedimientos relacionados

Destacados los "programas de higiene"

01	REG	Programa de control de condiciones de autorización y registro en establecimientos alimentarios
02	HIG	Programa de control de las condiciones de higiene de los establecimientos
03	MAT	Programa de control de las condiciones higiénicas de mataderos, salas de despiece, almacenes de carnes e industrias cárnicas
04	MIN	Programa de control de comercio minorista de alimentación
05	COM	Programa de control de las condiciones higiénicas de los establecimientos de comidas preparadas
06	AUD	Programa de control de los autocontroles en las empresas alimentarias
07	TRZ	Programa de control de la trazabilidad en establecimientos alimentarios
08	ETQ	Programa de control del etiquetado en los alimentos
09	ECV	Programa de control del etiquetado de la carne de vacuno
10	SAN	Programa de control de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano
11	MAN	Programa de control de la formación de manipuladores de alimentos
12	PRB	Programa de control de riesgos biológicos distintos de EETs
13	EET	Programa de control de Encefalopatías Espongiformes Transmisibles (EETs) en fases posteriores a la producción primaria
14	PCT	Programa de control de contaminantes en los alimentos
15	PRP	Programa de control de residuos de plaguicidas en los alimentos en el mercado
16	ADT	Programa de control de ingredientes tecnológicos (aditivos, aromas, enzimas y coadyuvantes tecnológicos)
17	MCA	Programa de control de materiales en contacto con alimentos
18	PIR	Programa de investigación y control de residuos de determinadas sustancias en fases posteriores a la producción primaria
19	ALG	Programa de control de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias en los alimentos
20	OMG	Programa de control de alimentos biotecnológicos (OMG')
21	BAM	Programa de control del bienestar animal en matadero

- Inicio de aplicación PACCAA

¿Qué nos preocupa especialmente?

- Correcta aplicación de los autocontroles
- Aplicación del Rto. (CE) 2073/2005
 - Cumplimiento de los requisitos microbiológicos (vida útil)
 - Criterios de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos listos para el consumo
- Garantizar la ausencia de salmonelas de interés en salud pública en huevos
- Alérgenos y otros ingredientes que producen intolerancias – Otros peligros químicos (acrilamida, plaguicidas, aditivos, colorantes)

Correcta aplicación de los autocontroles

Programa de control de los autocontroles

Auditorias de los autocontroles

Criterios de flexibilidad - Aragón (Control oficial)

Se requiere procedimientos APPCC en:

- Establecimientos inscritos en RGSEAA y minoristas elaboradores
- Establecimientos de comidas preparadas:
 - Hospitales y clínicas
 - Residencias de personas mayores y centros de día con 50 o más residentes
 - Comedores colectivos cuya actividad principal sea dar banquetes

Flexibilidad:

- Almacenes en que no se manipula producto
- Almacenes hortofrutícolas en que no se realizan tratamientos poscosecha
- Distribuidores y operadores sin depósito
- En general pequeñas empresas y minorista elaborador

Planes de vigilancia

Desarrollados sobre aquellos sectores o productos de especial preocupación

Orientados a la detección de debilidades en los sistemas de autocontrol

- Subprograma de control de *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* en productos cárnicos listos para el consumo
- Subprograma de Control de Establecimientos de Huevos
- Plan de control de *Salmonella* en canales de porcino
- Plan de Vigilancia de la Calidad Microbiológica de las Comidas Preparadas
- Plan de vigilancia de helados

Sistemática de los planes de vigilancia

1. Aplicación de un cuestionario detallado sobre las instalaciones, procesos y autocontrol.
2. Visita con toma de muestras
3. Análisis de las muestras
4. Envío informe de resultados y recomendaciones.
Petición plan de acción
5. Reunión con operador para estudiar los resultados y el plan de acción
6. Visita de seguimiento con nueva toma de muestras para comprobar la mejora
7. Informe y seguimiento en función de los resultados

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación

SUBPROGRAMA DE CONTROL DE *Listeria monocytogenes* y *Salmonella* EN PRODUCTOS CÁRNICOS LISTOS PARA EL CONSUMO

REALIZADO POR:

Sección de Higiene de Alimentaria. Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación. Secciones de Higiene Alimentaria de Subdirección de Salud Pública provinciales
Referencia: S. Fabregat / G.Cubero

APROBADO POR:

El Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Coordinación

Fdo: Justo Ripalda Casadús
Zaragoza, 08 de junio de 2012

Versión	Modificación
03	Incorporación de códigos relacionados con el PRB-INS-004, y modelo de solicitud de ensayos GEN-ANE-008, y otros cambios marcados en el texto.



Muchas gracias

Guillermo Cubero Martín

Jefe de Sección de Higiene Alimentaria.
Dirección General de Salud Pública

gcubero@aragon.es