

## INTRODUCCIÓN

En nuestro ámbito, la legislación aplicable obliga a todos los establecimientos implicados en la cadena alimentaria a realizar su propio autocontrol, el cual se asienta en el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico -APPCC-, con la consiguiente adaptación de la inspección sanitaria tradicional a procedimientos normalizados de inspección preventiva basados en técnicas de auditoría y de gestión por procesos para su evaluación y mejora continua.

El despliegue de los procesos que conducen a un alimento seguro se inició con los requisitos previos, que como planes de apoyo permiten la implantación "en línea" del sistema APPCC, conformando el programa de seguridad alimentaria sobre el cual la empresa realiza el autocontrol para demostrar que se ha actuado con la diligencia debida en la producción del alimento.

La práctica de la auditoría tiene como finalidad:

- > Comprobar que se ha implantado de manera eficaz el programa de seguridad alimentaria.
- > Verificar que el programa se mantiene actualizado.
- > Detectar áreas de mejora o no conformidades con la solicitud de acciones correctoras que correspondan.

El estándar utilizado para auditar es el Codex Alimentarius con sus 12 etapas que engloban siete principios clave que se exponen en esta publicación, y que pretende orientar a las empresas del sector a la implantación del sistema APPCC para preservar la salud de los ciudadanos y de los visitantes de las Illes Balears.

## COMPROMISOS

La Dirección General de Salud Pública presta el servicio de auditar las empresas que fabrican y manipulan alimentos de las Illes Balears. Estas auditorías se realizan con una periodicidad que está en función del riesgo evaluado para cada tipo de establecimiento, aunque en casos extraordinarios de alertas alimentarias se actúa con urgencia para prevenir posibles enfermedades entre los consumidores.

Estas prestaciones se engloban en el determinante de salud pública "SEGURIDAD ALIMENTARIA"

Para cualquier duda, queja o sugerencia puede contactar con nosotros mediante la página web [lasaludentodo.org](http://lasaludentodo.org) donde podrá encontrar información útil para su actividad.

## ETAPAS DE IMPLANTACIÓN DEL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC)

### 1. Formación del equipo APPCC.

Es imprescindible la formación de un equipo de personas dentro de la propia empresa, que tenga la experiencia y los conocimientos técnicos necesarios sobre el producto y los procesos, además de contar con la implicación y soporte de la dirección, ya que serán los encargados de llevar a cabo el plan APPCC

### 2. Descripción del producto.

La descripción completa del producto incluirá:

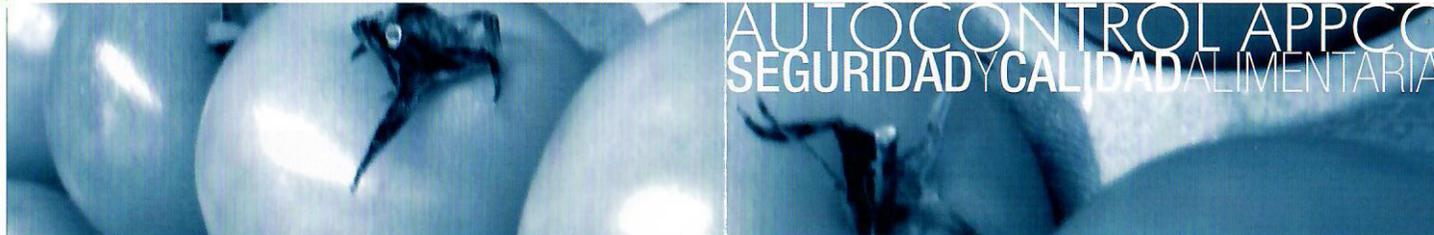
- > Descripción del producto.
- > Composición / ingredientes.
- > Método(s) de conservación.
- > Descripción del envase y embalaje.
- > Condiciones de almacenamiento.
- > Condiciones de distribución.
- > Etiquetado.
- > Caducidad.
- > Preparación por el consumidor.

### 3. Identificación del uso esperado.

Deberá describirse el uso previsto del producto por parte del consumidor final y si va destinado a poblaciones de riesgo.

### 4. Elaboración del diagrama de flujo.

Descripción esquemática y numerada de todas las etapas del proceso, desde la entrada de la materia prima hasta la expedición del producto final. Deberán tenerse en cuenta las aportaciones de materiales complementarios que afectan al proceso como el agua no utilizada como ingrediente (agua de enfriamiento, agua de cocción...), envases, etc. Así mismo se reseñarán los tiempos de espera o retrasos y el reciclado de los productos.



## 5. Confirmación "in situ" del diagrama de flujo.

El equipo deberá confirmar y registrar que el diagrama de flujo coincide con las etapas reales en la propia empresa y que su secuencia es la misma.

## 6. Análisis de peligros.

Comprende tres etapas:

### 6.1 Identificación de los peligros:

Existen tres tipos de peligros: Biológicos, Físicos y Químicos. Deberán identificarse todos los peligros en cada una de las etapas del proceso causados por los 5 factores que afectan a los peligros: producto, equipo, instalaciones, procedimientos y manipuladores

### 6.2 Valoración de la relevancia:

Se realizará una evaluación de los peligros identificados según su gravedad o capacidad de producir daño en el consumidor y la probabilidad o frecuencia de aparición. En función de la misma se clasificarán, con ayuda de tablas o del árbol de decisión, en peligros relevantes o no relevantes.

### 6.3 Medidas de control:

Para cada peligro relevante se desarrollará e implantará al menos una medida de control.

Puede existir más de una medida de control para un mismo peligro relevante y ésta puede aplicarse en una etapa anterior o posterior del proceso.

Si para un peligro relevante no se puede aplicar una medida de control deberá modificarse el producto o el proceso.

## 7. Establecimiento de los PCC.

Un punto de control crítico -PCC- es la etapa, operación o práctica en la que se puede realizar un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro para la seguridad alimentaria.

## 8. Establecimiento de los límites críticos.

Los límites críticos son el criterio que separa lo aceptable de lo inaceptable en cada PCC y deben estar validados/ justificados.

## 9. Establecimiento del sistema de vigilancia de cada PCC.

Son las observaciones y mediciones programadas en un PCC con relación a sus límites críticos al objeto de detectar la posible pérdida de control del mismo.

El sistema de vigilancia debe contemplar los siguientes elementos:

- > Qué: tipo de vigilancia.
- > Cómo: método de vigilancia.
- > Dónde: lugar de vigilancia.
- > Cuándo: frecuencia.
- > Quién: persona que vigila.

Todos los registros y documentos relacionados con la vigilancia de los PCC deben estar firmados por la persona que lo realiza y el responsable de la supervisión.

## 10. Establecimiento de las acciones correctoras.

Se llama acción correctora a cualquier medida que se tome cuando la vigilancia de un PCC indique pérdida de control del mismo.

Deben aplicarse obligatoriamente en:

- > El producto: se debe identificar la cantidad de producto afectado y decidir el destino correcto
- > El proceso: ajustar el proceso y confirmar que funciona correctamente.

## 11. Establecimiento de los procedimientos de verificación.

La verificación es la confirmación de que todos los elementos del sistema APPCC funciona eficazmente. Puede incluir:

- > Comprobación de la eficacia general del sistema a través de la revisión de: peligros, PCC, validación de los límites críticos, vigilancia y medidas correctoras.
- > Análisis del producto final, materia prima, superficies...
- > Pruebas de caducidad.
- > Revisar quejas de consumidores.
- > Auditorías internas, revisión de procedimientos y formación de personal.

## 12. Establecimiento del sistema de documentación y registro.

Todos los procedimientos de cada etapa descrita en el sistema APPCC deben estar documentados incluyendo toda la información de apoyo requerida e indicarán la versión utilizada o última actualización.

Los procedimientos de vigilancia, acciones correctoras y verificación deberán estar registrados.

Nota: Siempre hay que tener en cuenta que las instalaciones, maquinaria, procesos, productos y personas están sujetos a cambios y ello supone que se tendrán que realizar las modificaciones en todas o algunas fases descritas con tal de mantener vigente el plan de seguridad alimentaria en la empresa cuando haya habido cambios de estos factores.

