

INTRODUCCIÓ

En el nostre àmbit, la legislació aplicable obliga a tots els establiments implicats en la cadena alimentària a realitzar el seu propi autocontrol, el qual es fonamenta en el sistema d'anàlisis de perills i punts de control crític – APPCC –, amb la consegüent adaptació de la inspecció sanitària tradicional a procediments normalitzats d'inspecció preventiva basats en tècniques d'auditoria i de gestió per processos per a la seva avaluació i millora contínua. A l'objecte de facilitar l'autocontrol en l'empresa, així com la supervisió d'aquest pels serveis de la Conselleria de Salut i Consum, s'han elaborat vuit plans de requisits d'higiene que es recullen en aquest document. És el que es coneix com "escriu el que fas i fes el que has escrit", d'un sistema documentat de gestió, que com a plans de suport o requisits previs a l'APPCC, facilitaran la seva implantació, i en definitiva, reforçaran la "SEGURETAT ALIMENTÀRIA" dels ciutadans de les Illes Balears i de les persones que ens visiten.

COMPROMISOS

La Direcció General de Salut Pública i Participació presta el servei d'auditar les empreses que fabriquen i manipulen aliments de les Illes Balears. Aquestes auditories es realitzen amb una periodicitat que està en funció del risc avaluat per a cada tipus d'establiment, encara que en casos extraordinaris d'alertes alimentàries s'actua amb urgència per prevenir possibles malalties entre els consumidors. Aquestes prestacions s'engloben en el determinant de salut pública "SEGURETAT ALIMENTÀRIA". Per a qualsevol dubte, queixa o suggeriment pot contactar amb nosaltres mitjançant la pàgina web lasalutentot.org on podrà trobar informació útil per a la seva activitat.

PLAN 1

LOCALS, INSTAL·LACIONS, EQUIPS I EL SEU MANTENIMENT

objectiu

- > Adequar la infraestructura, les instal·lacions i els equips en funció a l'activitat desenvolupada, complint el principi de "marxa endavant" –de brut a net– per evitar la contaminació creuada.
- > Garantir el manteniment de locals i equips per a la seva correcta utilització.

descripció del pla

1. Programa de locals, instal·lacions i equips:

Consisteix en un document que reflecteixi l'estat actual de l'establiment quant a locals, instal·lacions i equips. En cas de necessitar modificacions, a més adjuntaran:

- > Plànol o esquema d'adequació d'instal·lacions en el qual s'indicaran els terminis prevists d'execució.

2. Programa de manteniment de locals, instal·lacions i equips:

Consisteix en un document en el qual es detalla el procediment per dur a terme les accions de manteniment periòdiques/previstes a realitzar sobre els diferents elements de l'establiment i seguirà el següent esquema:

- > QUE: Llistat de locals i equips a revisar que puguin afectar la seguretat de l'aliment.
- > QUI: Persona assignada per a revisió periòdica.
- > QUAN: Freqüència de cada acció.
- > COM: Descripció del procediment i sistemàtica a seguir.

A més, s'establirà un procediment a través del qual es duran a terme les accions de manteniment no periòdiques, procedint a l'elaboració d'un part de desperfectes.

3. Programa de comprovació dels equips:

Consisteix en contrastar els equips que regulen paràmetres, com temperatura, temps, pes, pH, etc. determinants per garantir la seguretat del producte. Ens donaran suport els instruments de mesurament calibrats, homologats i/o certificats i s'establiran les pautes de calibratge/certificat dels esmentats instruments.

documents i registres

1. Plànol o esquema actualitzat. Element comú als plans II i IV.
2. Plànol o esquema d'adequació d'instal·lacions. Si procedeix.
3. Registre del programa de manteniment.
4. Registre del programa de comprovació d'equips.
5. Registre d'incidències i mesures correctores: Que inclogui els parts de desperfectes.

PLAN 2

CONTROL D'AIGÜES

objectiu

Garantir que l'aigua que s'utilitzi en la indústria alimentària en els processos de fabricació, tractament, així com la utilitzada en la neteja de superfícies, objectes i materials que puguin entrar en contacte amb els aliments, sigui apta per al consum humà.

descripció del pla

1. Programa de tractament d'aigües:

En el cas que existeixi tractament previ de les aigües abans de la seva distribució, es realitzarà la descripció de l'esmentat tractament, detallant on es realitza, periodicitat, producte utilitzat i responsable.

2. Programa de control analític de l'aigua:

Constarà una descripció del control realitzat –nivell de desinfectant, paràmetres físics i químics, microbiològics, etc.– en extrems de xarxa i en tots aquells punts on l'aigua hagi sofert algun tractament (descalcificació, osmosi inversa, etc.).

3. Programa de manteniment:

Aquest programa inclou accions de manteniment de:
> Depòsits i instal·lacions: On s'indicarà el manteniment periòdic. Els establiments que compleixin el RD 865/2003 pel qual s'estableixen els criteris per a la prevenció i a control de la legionel·losi, es considera que compleixen amb l'esmentat manteniment.

> Aigües residuals: En aquest es descriurà el sistema d'evacuació d'aigües residuals, indicant si es realitza a través de clavegueram, si hi ha o no tractament previ i/o fosa sèptica.

> Equips: osmosi, descalcificació, etc.

documents i registres

1. Plànol de distribució de l'aigua de consum humà i evacuació d'aigües residuals.

Element comú als plans I i IV–. Amb indicació de la situació dels depòsits i aixetes. En cas de comptar amb autorització per utilitzar aigua no apta s'indicarà per a QUINS fins i s'identificaran.

2. Registre de control de desinfectant.

Constarà de: data i hora, identificació del punt, resultat de la determinació i firma del tècnic.

3. Registre de butlletins d'anàlisis.

Quan estigui estipulat en el programa. Constarà de: lloc, data i hora de la presa de mostres i identificació del punt de presa de mostres; resultats analítics, amb data d'anàlisis, mètodes utilitzats i identificació del laboratori.

4. Registres de manteniment de depòsits.

Constarà de:
> Data de realització de les tasques i identificació del depòsit.
> Sistema de neteja i desinfecció i productes utilitzats. Nom i firma del tècnic assignat.
> Aigües residuals. Cas de tenir fosa sèptica disposaran del document del buidatge periòdic per empresa autoritzada, o bé si reutilitzen l'efluent, disposar de l'autorització emesa per organisme competent.
> Equips. A determinar en funció dels utilitzats.

5. Registre de manteniment dels registres d'incidències i mesures correctores.

PLAN 3

CONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ

objectiu

Eliminar els residus i reduir a un mínim acceptable els microorganismes que puguin contaminar els aliments.

descripció del pla

1. Programa de neteja i desinfecció (L+D):

Consisteix en un document que descriu el sistema de neteja i desinfecció responnent a les preguntes següents:

- > QUÈ netegem: locals, equip, estris, contenidors de fems i vehicles de transport; també haurà d'incloure's la roba de treball i el propi equip de neteja.
- > COM netejam: descripció del procediment a seguir.
- > AMB QUÈ netejam: productes utilitzats.
- > QUAN netejam: freqüència de les operacions.
- > QUI neteja i QUI supervisa: persones designades.

2. Comprovació de l'eficàcia del programa de neteja i desinfecció:

Té per objecte recopilar la informació per avaluar l'eficàcia de la L+D i, en cas de detectar desviacions, aplicar les mesures correctores:

> SUBJECTIVA: Consistirà en l'observació visual de l'estat de neteja d'instal·lacions, equips i estris. Haurà d'elaborar-se un llistat de revisió, que inclogui tots els elements a supervisar. La seva freqüència haurà d'estar especificada per l'empresa. Aquesta comprovació la realitzarà un responsable, designat i entrenat per a tal fi, que a ser possible, no formarà part de l'equip que executarà les tasques de L+D.

> OBJECTIVA: Consistirà en la presa de mostres i anàlisis –de superfícies i ambientals–. Es descriuran: els procediments de presa de mostres, la freqüència de les anàlisis a realitzar, els límits microbiològics preestablerts i el laboratori que ho realitza.

És important que la presa de mostres no es realitzi immediatament després de finalitzar la neteja i desinfecció, sinó abans d'iniciar el procés d'elaboració, ja que el que es pretén és verificar l'eficàcia del programa i no l'efectivitat del desinfectant.

documents i registres

1. Registre dels fulls de control de les tasques realitzades.

Constarà, com a mínim, de:

- > Locals, equips i utilatge.
- > Productes utilitzats.
- > Data i nom de la persona que realitza la L + D i la seva firma.

2. Registre de les llistes de revisió utilitzades en la comprovació.

Constarà al menys de: data, locals, equips i utilatge; nom del responsable i la seva firma.

3. Fitxa tècnica dels productes utilitzats.

4. Resultats analítics.

Amb indicació de: lloc, data i hora de la presa de mostres, identificació del punt de presa de mostres i data de les anàlisis.

5. Registre d'incidències i mesures correctores.

PLAN 4

CONTROL DE PLAGUES

objectiu

Establir mesures de prevenció i, en el seu cas, d'eliminació d'animals considerats com a plaga. Està estretament relacionat amb el pla de neteja i desinfecció i el pla de manteniment d'instal·lacions.

descripció del pla

És el conjunt d'actuacions que de forma conjunta i coordinada tenen per finalitat el control de les plagues.

El Pla constarà de:

1. Programa de vigilància.

Comprèn el conjunt d'accions encaminades a detectar la presència de plagues. Del seu resultat dependran les actuacions de control i eradicació. Seguirà l'esquema següent:

- > QUÈ: vigilar rosegadors i insectes.
- > COM: trapes adhesives, consum d'esquers, feromones.
- > QUI: personal propi de la indústria o contractació d'empresa externa de control de plagues.
- > ON: en els llocs definits en el plànol.
- > QUAN: amb la periodicitat necessària.

2. Programa de tractament/control.

Comprèn el conjunt d'accions encaminades a eliminar les plagues detectades. Seguirà també l'esquema següent:

- > QUÈ: eliminar rosegadors, insectes...
- > COM: aplicació de productes plaguicides, trapes físiques...
- > QUI: personal propi de la indústria o contractació d'empresa externa de control de plagues.
- > ON: en els llocs definits en el plànol.
- > QUAN: quan s'hagi detectat una plaga.

documents i registres

1. Plànol de les instal·lacions.

—element comú en els Plans I i II—.

Amb indicació de col·locació d'esquers i paranyes.

2. Registre de les actuacions de vigilància.

3. Registre del programa de tractament.

- > Contracte de servei amb l'empresa aplicadora.
- > Inscripció en el Registre d'Establiments i Serveis Plaguicides de la Conselleria de Salut i Consum.
- > Carnets de capacitació bàsics i qualificats dels aplicadors.
- > Certificats de tractament.

4. Registre d'incidències i mesures correctores.

PLAN 5

FORMACIÓ I MANIPULACIÓ

objectiu

- > Garantir que els manipuladors d'aliments adquireixin uns coneixements adequats en matèria d'higiene i seguretat alimentària –instruccions de treball– i els apliquin correctament en el seu treball diari.
- > Aconseguir que les empreses del sector alimentari s'involucrin i desenvolupin programes de formació, bé directament o a través d'entitats de formació externes autoritzades.

descripció del pla

El Pla constarà de:

1. Programa de control dels manipuladors.

Consisteix en un document on figura:

- > Relació actualitzada dels manipuladors amb menció expressa del lloc de treball assignat.
- > Instruccions de treball pròpies de l'empresa on es reflecteixen les pràctiques correctes de manipulació. En el cas d'existir per al sector una Guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) podrà utilitzar-se com a tal.
- > En el cas de que es detecti o es tenguí coneixement de que un manipulador pugui estar afectat d'una malaltia de transmissió alimentària, s'anotará aquest fet en la part d'accions correctores.

2. Programa de formació dels manipuladors d'aliments.

Consisteix en un document on es descriuen les activitats de formació que l'empresa organitza per als seus manipuladors, bé directament o a través d'empreses o entitats autoritzades. Aquest programa respondrà les qüestions següents:

- > QUÈ: contingut del programa. Inclourà formació específica en matèria de cadena de fred i en subproductes.
- > COM: metodologia didàctica.
- > QUAN: freqüència de la impartició.
- > ON: lloc on s'ha impartit.
- > QUI: empresa/persona que imparteix el programa.
- > A QUI: qui rep la formació, adjuntant els certificats de formació individuals i el llistat de manipuladors pendents de rebre la formació.

documents i registres

1. Relació actualitzada del personal manipulador amb indicació del seu lloc de treball i la seva situació respecte a la formació (si ja l'han rebuda o estan pendent d'aquesta).

2. Certificats individuals de formació.

3. Instruccions de treball o GPCH si existeix per al sector.

4. Registre d'incidències i mesures correctores, que inclourà les notificacions del personal afectat de diarrea o de malalties de transmissió alimentària.

CONTROL DE PROVEÏDORS

objectiu

El control de proveïdors garantirà l'origen i la seguretat sanitària de les matèries primeres, ingredients i dels materials en contacte amb els aliments.

descripció del pla

El Pla constarà de:

- 1. Programa d'homologació de proveïdors i especificacions de compra.**
Els requisits per a l'homologació i les especificacions de compra seran establertes per cada empresa segons les seves necessitats, però mai no podran ser inferiors als requisits mínims exigits en la legislació.
Una vegada homologat un proveïdor haurà de comprovar-se el grau de compliment de les especificacions de compra, cosa que permetrà establir el grau de confiança en aquest proveïdor o en últim terme la seva deshomologació.

documents i registres

1. Llista de proveïdors actualitzada.

L'empresa tindrà un llistat de proveïdors actualitzat i relacions amb els productes que manipula inclosos els de serveis (transport, material auxiliar...) que recollirà les següents dades mínimes:

- > Identificació del proveïdor.
- > Direcció i telèfon.
- > Núm. d'inscripció en el RGSA.
- > Tipus de subministrament –canals, espediment, budells, envasos, etc.–
- > Data d'alta: Els nous proveïdors s'inclouran immediatament a la llista, tot i que estigui a prova o sigui provisional, i podran fer constar aquesta circumstància.
- > Transportista.

2. Registres de control de recepció.

Amb la finalitat de comprovar el grau de compliment de les especificacions de compra, es procedirà a registrar la recepció, identificarà la seva procedència, condicions del transport (temperatura, condicions higièniques del vehicle, etc.), condicions del producte (temperatura, etiquetat, dates de consum...) i totes les observacions que estiguin fixades en el programa o es considerin necessàries.

3. Resultats analítics.

Depenent del tipus de producte, i a l'objecte de garantir el compliment de les especificacions de compra, pot resultar necessària la realització de proves analítiques. Els resultats han de ser conformes amb les especificacions pactades i mai no sobrepassar els límits legalment establerts.

4. Registre d'incidències i mesures correctores.

CONTROL DE TRAÇABILITAT I SUBPRODUCTES

objectiu

Seguir el rastre dels aliments, llocs en el mercat, de tal manera que les empreses puguin procedir a la seva retirada, en el cas que es detecti un perill per a la salut pública. Per a això les empreses hauran d'establir un procediment eficaç, que es posarà a disposició de l'autoritat competent quan se'ls sol·liciti.

descripció del pla

El Pla constarà en un programa que haurà de:
Recollir una sistemàtica d'identificació dels productes, relacionant-los amb els proveïdors i amb els clients, per conèixer:

- > De qui ve.
- > A qui va.
- > Definir i descriure les actuacions a realitzar davant una situació on sigui necessària la localització i la retirada del producte.
- > Classificar, identificar, emmagatzemar i registrar els subproductes generats.

documents i registres

1. Registre de traçabilitat.

On s'identifiquen els productes que es reben i els distribueixen. Poden estar informatitzats (facilita la rapidesa).

2. Registre de subproductes.

S'identifiquen i registren els enviaments de subproductes.

3. Registre d'incidències i mesures correctores.

CONTROL DEL TRANSPORT D'ALIMENTS

La responsabilitat de l'empresa arriba a la distribució dels seus productes a través dels vehicles propis o aliens.

objectiu

Garantir que durant el transport:

- > Els aliments són mantinguts a les temperatures reglamentàries.
- > No es produeix contaminació ni transmissió d'olors d'uns aliments a altres.
- > Els vehicles utilitzats estan en adequades condicions de conservació i d'higiene, i es correspon amb els tipus establerts per la normativa.

descripció del pla

El Pla constarà dels següents programes:

- 1. Control dels equips de mesurament de la temperatura.**
- 2. Manteniment i control de les condicions de conservació de les caixes dels vehicles, així com de la neteja i la desinfecció.**
- 3. Estiba o col·locació dels productes segons el seu estat i naturalesa.**
- 4. Control de la documentació dels vehicles i productes transportats.**

documents i registres

1. Documentació que acrediti que els vehicles estan autoritzats per al transport d'aliments.

(Certificat d'autorització especial de vehicles que transporten mercaderies peribles-TMP).

2. Registre de comprovació dels elements dels programes (fulls de control): document mitjançant el qual es procedirà, amb la periodicitat necessària, a la vigilància o comprovació dels programes.

3. Registre d'incidències.

