

PROTOCOLO 10 DE CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1.-INTRODUCCIÓN

Este protocolo se elabora siguiendo las directrices del PNCOCA, describiendo de manera pormenorizada los aspectos a inspeccionar en estos establecimientos por parte de los SVO.

2.-OBJETO

Tiene por objeto comprobar la aplicación, por parte de los operadores de las empresas alimentarias, de las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de los alimentos que comercializan.

3.-ALCANCE

Se aplica a todo tipo de establecimientos alimentarios. Es decir, resulta de aplicación, tanto en industrias de pequeño tamaño, como en las grandes industrias de alimentación. No obstante, para facilitar las inspecciones de comercios minoristas, se ha elaborado un "protocolo de flexibilidad" específico.

4.-ESTRUCTURA Y DESARROLLO

Este protocolo de control general sustituye al utilizado hasta ahora, como protocolo general de higiene (00). Se compone del cuestionario a seguir o que se aplicará en las inspecciones y el documento con los criterios a tener en cuenta para responder correctamente a las preguntas del cuestionario, medidas a adoptar ante incumplimientos, plazos de corrección y legislación que le es de aplicación.

Los criterios que se plasman son los estrictamente establecidos en la normativa y, por tanto, los legalmente exigibles. Se ha concretado al máximo, cuando la norma lo ha permitido.

Elaborado por / fecha: Unidad de Registro El 06/07/2021	Aprobado por / fecha: Jefe de la Sección de Seguridad Alimentaria El 06/07/2021
---	---

Se ha adaptado el esquema, previamente establecido en el PNCOCA, constando de los apartados:

01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS
02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL
03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL
04. TRAZABILIDAD
05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS
06. FORMACIÓN DEL PERSONAL
07. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

El apartado 07 de inspección de productos alimenticios, alcanza tanto al etiquetado como a las características organolépticas del producto. Como la legislación es demasiado exhaustiva como para poder tomar decisiones durante las visitas de inspección en el tema del etiquetado, se está elaborando un protocolo específico sobre el mismo, basado principalmente en el estudio de las etiquetas en los Servicios Centrales de la Sección.

Además de los controles generales a realizar en todos los establecimientos alimentarios, existen controles más específicos adicionales que se deben realizar en los establecimientos en función del sector al que pertenezcan.

Se irán presentando también en breve, los procedimientos específicos para establecimientos que comercializan POAs, regulados en el Anexo III del Reglamento (CE) 853/2004, de los sectores reglamentados siguientes:

- despiece de ungulados domésticos
- despiece de aves de corral y lagomorfos
- carne picada, preparados de carne y CSM
- productos cárnicos
- moluscos bivalvos vivos
- productos de la pesca
- leche cruda, calostro, productos lácteos y a base de calostro
- huevos y ovoproductos.



PREGUNTAS

DATOS GENERALES DE IDENTIFICACION

LOCALIDAD:	<input type="text"/>	FECHA:	<input type="text"/>
ESTABLECIMIENTO:	<input type="text"/>		
Nº REGISTRO:	<input type="text"/>		
TITULAR:	<input type="text"/>		

SI NO NP*

01. REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

01.01 ¿Está la empresa registrada y/o autorizada?

01.02 ¿Son correctos los datos que constan en el registro, tanto en GAIA como en AESAN, si procede?

01.03 ¿Coinciden las actividades registradas, tanto en GAIA como en AESAN, con las realizadas?

NOTA. En el encabezamiento del acta, siempre se pondrán los datos que figuran en el registro del ISPLN. Cuando en una visita nos encontremos ante un cambio de datos que no ha sido comunicado, todos los datos del nuevo operador se reflejarán en la redacción del acta, no en el encabezamiento.

02. CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE ESTRUCTURAL

02.01. ¿Permite el tamaño del establecimiento, su diseño y la disposición de equipos unas prácticas correctas de higiene para la actividad que desarrolla?

02.02. ¿Se encuentran en buen estado de mantenimiento las superficies de suelos, paredes, y puertas, así como aquéllas donde se manipulan alimentos?

02.03. ¿Son de materiales lisos, fáciles de limpiar y, en su caso, de desinfectar?

02.04. ¿Están contruidos los techos de modo que impiden acumulación de suciedad, condensación o moho?

02.05. ¿Están protegidos huecos al exterior y ventanas de contaminación y plagas?

02.06. Si comercializan alimentos a temperatura controlada, ¿tienen espacios con suficiente capacidad para su manipulación y almacenamiento?

02.07. ¿Se aprecia ambiente ventilado y aire limpio?

02.08. ¿Cuenta la instalación con un sistema de iluminación adecuado y suficiente?

02.09. ¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente?

02.10. ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico?

02.11. ¿Dispone de servicios higiénicos?

02.12. ¿Tienen vestuarios para el personal?

02.13. ¿Están los productos y útiles de limpieza y desinfección correctamente almacenados?

02.14. ¿Tienen suministro de agua potable?

03. CONDICIONES DE HIGIENE DE CARÁCTER OPERACIONAL

03.01. ¿Dispone el operador de la empresa alimentaria de un sistema de gestión seguridad alimentaria y lo aplica en su actividad?

03.02. ¿Están los locales, instalaciones y equipos en las debidas condiciones de higiene y orden?



03.03. ¿Se aplica correctamente el plan de limpieza y desinfección?

03.04. ¿Se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?

03.05. ¿Dispone de un plan frente a las plagas?

03.06. En caso de manipular alimentos susceptibles de contener alérgenos, en industrias alimentarias que comercializan productos alimenticios destinados a ser consumidas por personas alérgicas/intolerantes, ¿está diseñado el establecimiento para evitar la contaminación de los productos?

03.07. REQUISITOS DE ENVASADO Y EMBALAJE

03.07.01. ¿Están almacenados correctamente los materiales de envasado/embalaje?

03.07.02. ¿Se realiza el envasado y embalaje evitando la contaminación de los productos alimenticios?

MECAS

03.08. ¿Es el material de envasado apto para uso alimentario?

03.09 REQUISITOS DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

03.09.01. ¿Están las materias primas, y todos los ingredientes almacenados en condiciones que eviten su deterioro y protegidos de la contaminación?

03.09.02. Las sustancias peligrosas, o no comestibles, ¿Se almacenan etiquetadas, bien cerradas y separadas de los alimentos?

03.09.03. ¿Tienen los equipos los dispositivos de control adecuados para garantizar la conservación de los productos?

03.09.04. En el caso de alimentos procesados en **recipientes herméticamente cerrados**, ¿se aplica el tratamiento correctamente?

03.09.05 Una vez concluido el tratamiento térmico, ¿se refrigeran cuanto antes los alimentos que así lo requieren?

03.09.06 En caso de proceder a la descongelación de alimentos, ¿se realiza ésta en condiciones higiénicas?

03.09.07. ¿Se conservan las materias primas, productos semiacabados y productos acabados a temperaturas adecuadas?

03.09.08. ¿Se mantiene la cadena de frío?

03.09.09. En los establecimientos donde se procesen alimentos ¿se respeta una separación entre las materias primas, productos elaborados y semielaborados que así lo requieran para evitar la contaminación y los cruces de líneas?

04. TRAZABILIDAD

04.01. ¿Todos los productos están adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes?

04.02. ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con cualquier empresa que le ha suministrado un alimento?

04.03. ¿Puede el operador identificar y contactar con rapidez con las empresas a las que suministra sus productos?

04.04. Además de lo anterior, ¿se pone a disposición del receptor* de productos de origen animal** la siguiente información?

04.05. En el caso de productos que contienen aditivos, ¿se lleva un control exhaustivo de trazabilidad de los mismos?

04.06. ¿Se mantiene actualizada la información referente a trazabilidad y se conserva, al menos, hasta que se pueda suponer razonablemente que los alimentos han sido consumidos?

04.07. ¿Está en condiciones el operador de proporcionar la información de trazabilidad lo antes posible?

05. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

05.01. ¿Se dispone de contenedores que reúnan condiciones higiénicas adecuadas para la eliminación de residuos?

05.02. ¿Son retirados los residuos con la mayor rapidez posible de las salas?

05.03. En caso necesario, ¿se dispone de un lugar adecuado para el almacenamiento de residuos?

05.04. ¿Se eliminan los residuos sin perjudicar al medio ambiente?

05.05. En el caso de generar SANDACH, ¿tiene implantado un programa para su gestión?

05.06. En el caso de generar SANDACH, ¿se ampara su transporte mediante la documentación pertinente?

06. FORMACIÓN DEL PERSONAL

06.01. El operador de la empresa ¿garantiza la formación de los manipuladores, en cuestiones de higiene alimentaria, según su actividad laboral?

06.02. ANULADA. ES IGUAL A LA PREGUNTA 03.04

06.03. ¿Recoge la empresa en el plan de formación las incidencias detectadas por manipulación incorrecta del personal?

07. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO (incluye materias primas, productos intermedios y finales)

07.01. ¿Tiene el operador algún tipo de control de recepción de mercancías?

07.02. ¿Cumplen los productos alimenticios las características organolépticas y/o físico-químicas adecuadas?

07.03. La información dada en el producto terminado con destino a consumidor final ¿cumple la norma general de etiquetado?

07.04. ¿Cumple la empresa con el plan de recogida de muestras para análisis microbiológicos de productos y superficies, en el caso que resulte de aplicación?

07.05. OMG

07.05.01. ¿Se hacen controles de trazabilidad en productos que contienen OMG, y de cada ingrediente producido a partir de OMG, que garantizan la información sobre los mismos?

07.05.02. ¿Se conserva la información sobre trazabilidad de OMG durante cinco años?

07.06. INGREDIENTES TECNOLÓGICOS (aditivos, aromas, coadyuvantes tecnológicos, enzimas alimentarios)

07.06.01. ¿Están autorizados los aditivos utilizados?

07.06.02. ¿Se utilizan los aditivos dentro de los límites autorizados?

07.06.03. En establecimientos del sector 17 (aditivos, aromas y coadyuvantes), ¿se realizan controles analíticos para comprobar que no se usan ingredientes no autorizados ni sus mezclas?

07.06.04. En establecimientos del sector 17 (aditivos, aromas y coadyuvantes), ¿se realizan controles analíticos para comprobar identidad y pureza?

AROMAS DE HUMO DERIVADOS

07.07. En caso de comercializar aromas de humo derivados, ¿se transmite la información al respecto entre operadores?

07.08. ACRILAMIDAS

07.08.01. ¿Tiene establecidas medidas de mitigación para mantener los valores de acrilamida por debajo de los niveles de referencia establecidos en el Reglamento (UE) 2017/2158?

07.08.02. ¿Realiza analíticas periódicas para determinar los niveles de acrilamida en su producto final?

***NP corresponde a NO PRECISA/NO PROCEDE**