

EAeko  
ELIKAGAIEN  
SEGURTASUNAREN  
ARLOKO IKERKETA  
KOORDINATZEKO  
**PLANA**  
2017-2020

NEIKER  
MEMBER OF  
BASQUE RESEARCH  
& TECHNOLOGY ALLIANCE

elika  
Fundación Vasca para la  
Seguridad Alimentaria  
Relacionada con Elikagaien  
Segurtasunaren  
Ezker Funtzioak

ELISKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

JORNADA  
ON LINE  
JARDUNALDIA

**PLAN**  
de COORDINACIÓN de  
INVESTIGACIÓN en  
SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
de la CAPV

2020ko uztailaren 2a

2 de julio de 2020

Elikagaien Segurtasun Arloko Ikerketa Emaitzak Transferitzako VII. Jardunaldia  
VII Jornada de Transferencia de Resultados de Investigación en Seguridad Alimentaria

# AUTOCONTROL Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Juan Carlos Fernandez Crespo

Vitoria-Gasteiz 2 de julio de 2020

# AUTOCONTROL EN LA CAPV

La implantación de sistemas de autocontrol en la industria alimentaria basados en el *Sistema APPCC/HACCP* es un método eficaz para prevenir riesgos por consumo de alimentos y es, desde hace varios años, una de las principales estrategias del Departamento de Sanidad para mejorar la seguridad alimentaria.

Iniciamos el proceso con el documento de referencia 1/98, que fue de gran utilidad para unificar criterios. No obstante, se consideró necesario elaborar un Estándar que sirviera de referencia para la aprobación de planes y realización de auditorias de seguimiento.

## ESTANDAR AAKPK/APPCC DE LA CAPV

- Se publicó en 2004
- Se denominó Estándar de referencia de los sistemas de autocontrol de empresas alimentarias basados en el APPCC/HACCP
- Sirvió para darle un impulso importante a la implantación de los sistemas de autocontrol en esta Comunidad Autónoma

# CONTENIDOS DEL ESTANDAR

índice

## Presentación

1. Objetivo
2. Ámbito de aplicación
3. Definiciones
4. Requisitos del *plan de autocontrol*  
*Incluyendo los Principios HACCP*
5. Funcionamiento del *Plan de autocontrol*

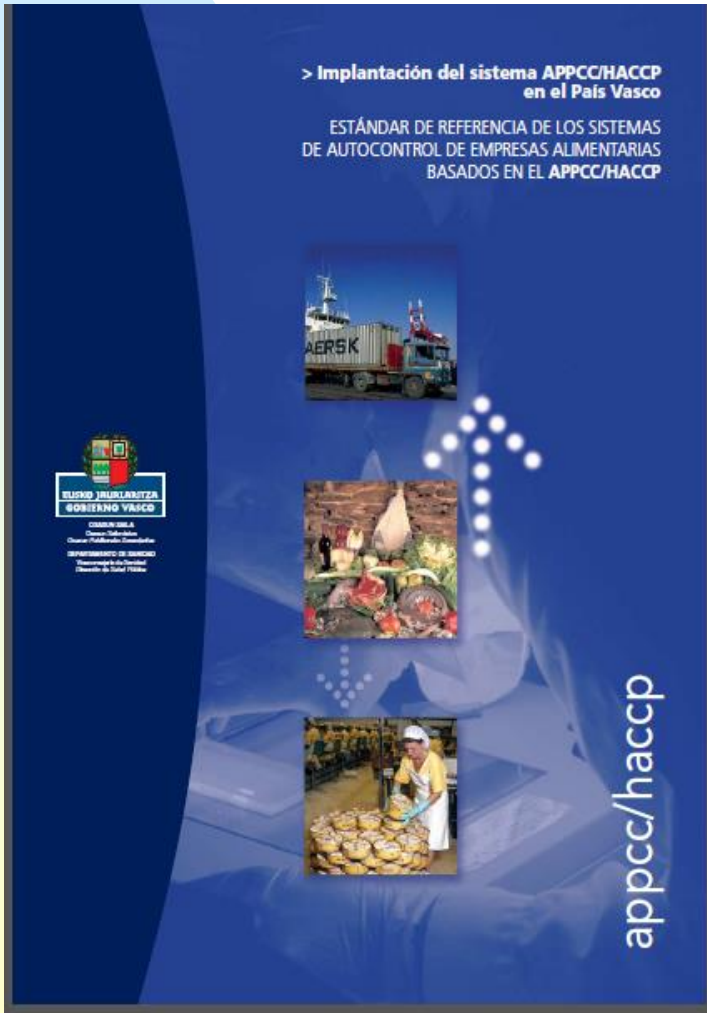
	Pág
Presentación .....	4
1. Objetivo .....	7
2. Ámbito de aplicación .....	7
3. Definiciones .....	8
4. Requisitos del <i>plan de autocontrol</i> .....	11
4.1. Datos de la empresa y del <i>plan de autocontrol</i> .....	12
4.2. Formación del equipo de trabajo .....	12
4.3. Definición de la actividad de la empresa y de los productos .....	13
4.4. Elaborar el <i>diagrama de flujo</i> y descripción de cada etapa del proceso .....	14
4.5. <i>Análisis de peligros</i> por cada una de las etapas .....	14
4.6. Establecer medidas preventivas o de control para cada uno de los peligros .....	14
4.7. Identificación de Puntos de Control Crítico (PCC) para cada uno de los peligros .....	15
4.8. Establecer límites críticos para cada PCC .....	15
4.9. Establecer un sistema de <i>vigilancia</i> .....	16
4.10. Establecer las acciones correctoras .....	17
4.11. Establecer el sistema de <i>verificación y validación</i> .....	18
4.12. Establecer el sistema de documentación y registro .....	20
4.13. Planes de apoyo .....	21
4.13.1. Manual de BPFs .....	21
4.13.2. Plan de limpieza y desinfección .....	21
4.13.3. Plan de control de plagas .....	22
4.13.4. Plan de Formación .....	22
4.13.5. Plan de control de proveedores .....	23
4.13.6. Plan de mantenimiento de la maquinaria e instalaciones .....	23
4.13.7. Sistema de trazabilidad de los productos .....	24
4.13.8. Plan de calibración .....	24
5. Funcionamiento del <i>Plan de autocontrol</i> .....	26
6. Documentación de apoyo utilizada .....	28

# 2004

# 2017

> **Implantación del sistema APPCC/HACCP en el País Vasco**

ESTÁNDAR DE REFERENCIA DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE EMPRESAS ALIMENTARIAS BASADOS EN EL APPCC/HACCP

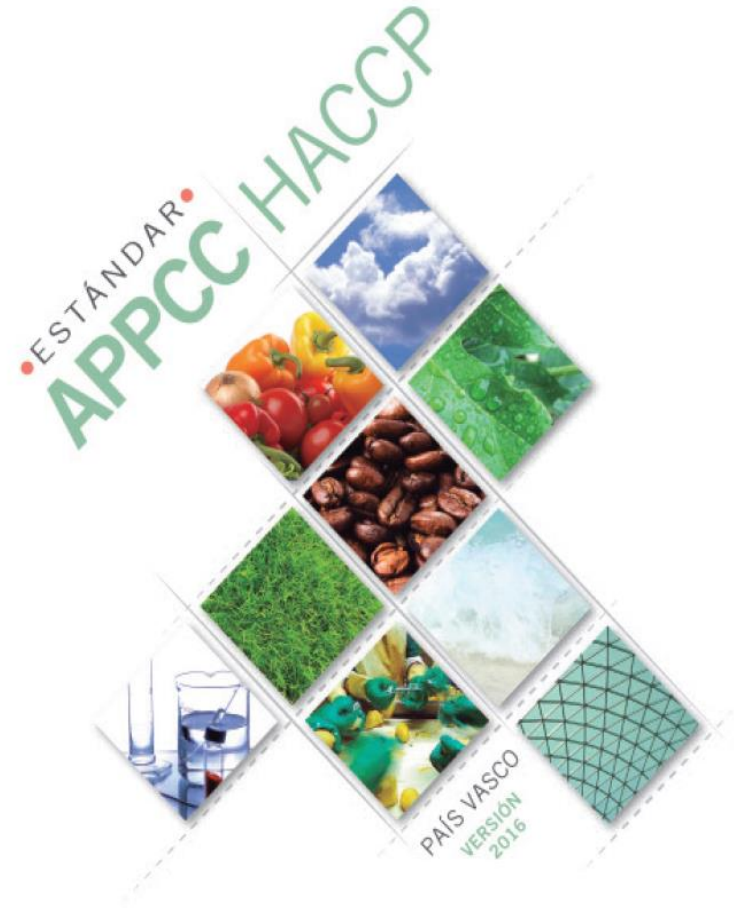


**ESTADO INDEPENDIENTE GOBIERNO VASCO**

COMISIÓN DE LA Opción Vasca de Comercio y Consumo DEPARTAMENTO DE SANIDAD, Consumo y Turismo DEPARTAMENTO DE SANIDAD, Consumo y Turismo

appcc/haccp

ESTÁNDAR APPCC HACCP



PAIS VASCO  
VERSIÓN  
2016

# Objetivos ESTANDAR 2017:

- La edición 2004 ha sido útil para avanzar en la implantación generalizada y uniforme de sistemas de gestión de la Seguridad Alimentaria.
- Con la nueva versión se pretende actualizar este Estándar teniendo en cuenta la experiencia acumulada y los criterios de esquemas similares en Europa.
- El Reglamento 852/2004 CE establece principios a tener en cuenta en el diseño e implantación de sistemas HACCP, pero su desarrollo es muy elemental. La interpretación de sus contenidos y metodología se concreta a través del Estándar.

# FLEXIBILIZACIÓN

- ✓ **Por qué Flexibilizar.** (Complejidad, tamaño, formación..)
- ✓ **A quien F.** (Producción, dificultad, No Industrial, Sector numeroso)
- ✓ **Como F.** (Criterios, Exigencia, Riesgo, Respeto Principios)

# METODOLOGÍAS

- Planes Genéricos
- Guías Prácticas Correctas de Higiene
- Planes de Apoyo

## SELECCIÓN DE METODOLOGÍAS DE FLEXIBILIZACIÓN DEL APPCC POR SECTORES/ACTIVIDADES

### SIGLAS METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN:

PPA: Programas de Planes de Apoyo.

GPCH: Guías de Prácticas Correctas de Higiene.

PG: Planes Genéricos.

SIMPL: Simplificación APPCC Completo.

### SIGNIFICADO NIVELES DE PRIORIDAD:

1: Ya diseñado y/o implantado.

2: Proceso de diseño ya iniciado. Objetivo finalización en 2017.

3: Diseño no iniciado. Objetivo de puesta en marcha tras finalización prioridad 2.

+

Sector/Actividad	Metodología flexibilización	Nivel de prioridad
<b>Establecimientos con RSI. Industriales (venta fundamentalmente a terceros):</b>		
Almacén polivalente sin frío	PPA	3
Almacén frigorífico polivalente	PPA + Control T*	3
<b>Establecimientos con RSI o ASF. No Industriales (venta fundamentalmente a consumidor final):</b>		
Queserías producción limitada	GPCH	1
Pastelerías no industriales	PG	1
Panaderías no industriales	GPCH	2
<b>Sector de Comidas preparadas:</b>		
Institucionales > 300 comensales, con elaboración	No flexibilización	1
Resto de Institucionales	PG	1 (en cuanto a la elaboración del Plan Genérico. Luego, ir requiriendo según nivel de riesgo)
PAMRA Grupo H-II	PG	
PAMRA Grupo H-I	PG	
PAMRA Grupo H-0	PG	
PAMRA Grupo PP-II	PG	
PAMRA Grupo PP-I	PG	
PAMRA Grupo H-III	No flexibilización	
<b>Sector de Venta minorista:</b>		
Carnicerías / C-Salchicherías / C-Charcuterías	GPCH	2
Comercio minorista sin frío	PG	3
Comercio minorista con frío + Pescaderías	PG	3
Hipermercados	No flexibilización	1



# **TRANSPARENCIA DE RESULTADOS DE INSPECCIÓN SANITARIA EN RESTAURANTES DE LA CAPV**



## Objetivos (1):



Mejoras higiénico-sanitarias: Mejorar las condiciones higiénico-sanitarias y de control de los establecimientos hosteleros con la utilización de un nuevo sistema que incentive estas mejoras de forma complementaria al de la inspección oficial.



Mejoras en salud: Reducir los episodios de toxiinfecciones alimentarias, como consecuencia de la citada mejora de condiciones higiénico-sanitarias.

Transparencia: Dar transparencia a los resultados del trabajo de la inspección oficial sanitaria, posibilitando que la ciudadanía se beneficie de ellos de una nueva manera.

Empoderamiento: Empoderar a la ciudadanía para poder decidir dónde quieren comer teniendo toda la información necesaria para hacer esa elección informada.

Competencia: Facilitar herramientas para que los establecimientos con mejores garantías sanitarias dispongan de ventajas comerciales y mayor competitividad frente a los de peores condiciones. Favorecer a los buenos frente a los malos.

# Condicionantes y necesidades previas:

## Censos fiables y completos

- Sector con frecuentes cambios de titularidad, actividad.
- Previsible mejora con futuro Decreto REACAV
- El propio sistema de transparencia puede ayudar a mejorar censado



## Buena situación higiénico-sanitaria de partida

- Grado cumplimiento mayoría items inspección > 85%
- Descenso TIAs > 70% en los últimos 10 años
- Todavía amplio margen de mejora

## Criterios de inspección unificados

- 71 ítems de inspección: cada uno con su explicación, interpretaciones para casos de duda, ejemplos, base legal y nivel de riesgo asociado.
- En marcha 2º plan de auditorías internas para garantizar unidad de criterio técnico.

# OBJETIVOS AAKPK/APPCC 2020

## 1.- Estrategia de Flexibilización

- ❖ Publicación del documento del PGA de Panaderías
- ❖ Implantación del PGA de Panaderías
- ❖ Publicación del documento definitivo del PGA Carnicerías
- ❖ Diseñar estrategia de implantación del PGA Carnicerías
- ❖ Revisión y Aprobación del Plan de Autocontrol de Artzai-Gazta
- ❖ Continuar la flexibilización de almacenes

# OBJETIVOS AAKPK/APPCC 2020

## **2.- Ampliación a nuevos sectores no Flexibilizados**

- Evaluar la situación actual del APPCC/HACCP en la CAPV
- Requerimiento de implantación del sistema
- Seguimiento de la implantación

## OBJETIVOS AAKPK/APPCC 2020

### **3.- Formación en APPCC/AAKPK**

- Impartir una nueva edición del curso de auditorías
- Organizar una actividad formativa sobre aditivos
- Organizar una nueva actividad formativa sobre los nuevos planes de apoyo, validación y verificación

## OBJETIVOS AAKPK/APPCC 2020

### 4- Impulsar la transparencia pública de las auditorías de seguridad alimentaria

- ✓ Unificación de estrategia, herramientas de inspección y soporte informático
- ✓ Iniciar la puesta en marcha y la sistemática de obtención de los datos
- ✓ Evaluación de criterios de inspección unificados y resultados
- ✓ Presentar nuevamente la propuesta al Sector

## OBJETIVOS AAKPK/APPCC 2020

### **5- Seguimiento implantación Plan Genérico de Autocontrol en Hostelería (PGAH)**

- Revisión a través de Y98 del procedimiento de inspección
- Valoración de la aplicación de las correcciones propuestas
- Comunicación a las Comarcas donde se detecten problemas



## INTRODUCCION



Con el objetivo de actualizar, ampliar, difundir y poner en común el conocimiento relacionado con el Sistema APPCC/HACCP, es necesario recabar bibliografía relevante que provenga de fuentes adecuadas y facilitar su acceso a toda la estructura de Técnicos de Salud Pública.



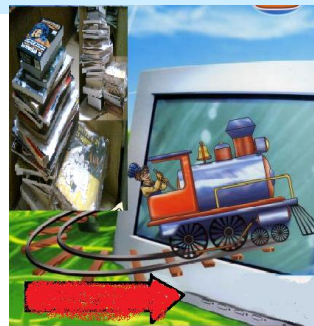
## MATERIAL

Se planteó la elaboración de una base de datos bibliográfica (autores, títulos, fecha y lugar de publicación, idioma, extracto del contenido, comentarios y valoración) disponible para toda la estructura, con enlaces para poder acceder a los textos completos en formato electrónico.

Se decidió utilizar el "Reference Manager ®" como gestor de referencias bibliográficas.

Las fuentes de alimentación se han basado en tres apartados: Búsqueda, Catalogación y Generación de Alertas.

- 1.- Búsqueda de artículos científicos sobre el tema HACCP y sus diferentes denominaciones, en Medline, Elsevier ISI, EBSCO, Dialnet, ICYT, etc.
- 2.- Búsqueda de monografías en catálogos especializados (Rebiun, BNE e ISBN).
- 3.- Búsqueda de normas ISO relacionadas
- 4.- Búsqueda en Internet para captar localizadores de recursos (url) interesantes así como literatura gris
- 5.- Diseño de alertas permanentes en Medline, Elsevier, Dialnet, AENOR, Google, Copernic, etc.

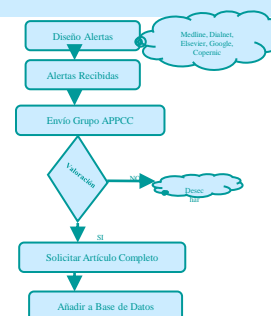
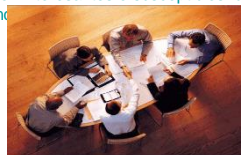


## MÉTODOLÓGIA

La sistemática seguida para alimentar dicha base es la siguiente; por un lado los libros, revistas y trabajos en papel, por otro, búsquedas de información bibliográfica en bases de datos especializadas (como Pubmed, Dialnet, etc.).



Una vez que dichas búsquedas localizan un artículo susceptible de ser valorado, la documentalista envía la referencia del artículo al grupo HACCP, y éste valora el contenido de los artículos, decidiendo cuales son interesantes o susceptibles de incluir en la base de datos.



## RESULTADOS

En la actualidad la base de datos cuenta con 743 referencias relacionadas con el HACCP, actualizándose permanentemente.

La base es un repositorio para las referencias, muchas con su texto completo accesible. Permite buscar, guardar y elaborar bibliografías a partir de los artículos seleccionados.

Dicha base de datos esta a disposición de todos los técnicos, alojada en RefWorks®. Se han organizado varios cursos para los técnicos interesados en utilizar el RefWorks®.

NUNCA HAY VIENTOS FAVORABLES  
SI NO SABEMOS A DONDE VAMOS

*Muchas Gracias*