



elika

Fundación Vasca para la
Seguridad Agroalimentaria

Nekazaritzako Elikagaien
Segurtasunarako
Euskal Fundazioa

PLAN DE AUTOCONTROL – SISTEMA APPCC

Introducción

El **Plan de Autocontrol** es un *documento elaborado de acuerdo con los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) donde se planifica la sistemática de control a realizar en una empresa para garantizar la seguridad alimentaria.*

El **sistema APPCC** es un *sistema que permite identificar, prevenir y controlar peligros relevantes para la inocuidad de los alimentos.*

Requisitos del Plan de Autocontrol

1

El plan de autocontrol contendrá toda la información necesaria para poder valorar que todos los peligros relevantes han sido tenidos en cuenta, que se han establecido medidas de control adecuadas para prevenirlos, vigilarlos y corregirlos si se presentan, que se ha establecido una verificación adecuada al respecto, y que están previstos mecanismos de documentación y registro para acreditar todo ello.

Los contenidos mínimos del plan de autocontrol son los siguientes:

1. Datos de la empresa y del plan de autocontrol

Se incluirá la identificación de la empresa, con su Razón Social, dirección, Nº de autorización sanitaria de funcionamiento y actividades alimentarias que abarcará el sistema APPCC. Se identificará la persona o personas responsables del sistema.

Se acompañará de un compromiso escrito, por parte de la empresa, con la seguridad de sus productos.

2. Formación del equipo de trabajo

Se establecerá un equipo que desarrolle, establezca, mantenga, actualice y revise el plan de autocontrol. Este equipo tendrá conocimiento y experiencia con respecto a los productos, los procesos y los peligros implicados en la producción de la empresa. También tendrá conocimientos y experiencia en seguridad alimentaria y en el Sistema APPCC.

Se incluirá en el plan de autocontrol la composición del equipo APPCC.

3. Definición de la actividad de la empresa y de los productos

a) Actividad de la empresa:

Se incluirán todas las actividades de la empresa incluidas en el Plan de autocontrol.

b) Descripción de los productos:

Se incluirán los productos e ingredientes concretos con los que se trabaja. Debe indicarse respecto a ellos al menos la composición, características fisicoquímicas importantes tales como humedad, aw, pH, características biológicas (microbiológicas), tratamientos térmicos, etc.

c) Descripción del tipo de envases y embalajes utilizados:

Se describirá el formato y presentación del envase y embalaje (tamaño, material, cierre,..)

d) Descripción de la vida útil e instrucciones del producto:

Se indicará el sector de la población al que está dirigido, uso esperado del producto, indicando como mínimo tipo de preparación previa al consumo, durabilidad.

e) Descripción del sistema de distribución y transporte.

4. Elaboración del diagrama de flujo y descripción de cada etapa del proceso

Se confeccionará un diagrama de flujo para cada proceso realizado, que comprenda todas las etapas del proceso y sus características, abarcadas por el plan de autocontrol, incluyendo la incorporación al flujo de las materias primas y productos intermedios y la eliminación de residuos.

5. Análisis de peligros

Se evaluarán e identificarán sistemáticamente todos los peligros relevantes implicados en cada una de las etapas de cada proceso, habiendo tenido en cuenta el riesgo y la gravedad de los mismos.

En el análisis de peligros se deberán tener en cuenta todos los peligros, tanto químicos, como biológicos y físicos.

6. Establecimiento de medidas preventivas para cada uno de los peligros

Se establecerán medidas preventivas para cada uno de los peligros de cada etapa de proceso.

Para aquellas medidas preventivas que se basen en procedimientos de trabajo, deberán existir manuales o bien estar documentados.

7. Identificación de puntos de control crítico (PCC) para cada uno de los peligros.

Se analizará la existencia de puntos de control crítico, para cada peligro de cada etapa de proceso.

Se indicará la sistemática utilizada para la determinación de los PCC, y se podrá utilizar un árbol de decisiones para establecer correctamente dichos puntos de control crítico.

8. Establecer límites críticos para cada PCC.

Se establecerán límites críticos para cada PCC, de forma que se separe lo aceptable de lo no aceptable.

Los límites críticos deben ser claros y objetivables de forma que puedan ser vigilados. Cuando sea posible se utilizaran valores de carácter numérico. Si el límite crítico se basa en datos no objetivos, como la inspección visual del producto, de la manipulación, etc., se apoyarán en instrucciones lo suficientemente específicas.

9. Establecer un sistema de vigilancia para detectar cuándo se superan los límites críticos

Se establecerá un sistema de vigilancia para cada punto de control crítico.

El Plan de autocontrol deberá contener los procedimientos que se van a utilizar para la vigilancia, indicando al menos:

- Qué observaciones, medidas o métodos se van a efectuar para la vigilancia de cada PCC.
- Cómo se va a vigilar: Descripción de cada procedimiento de vigilancia.
- Quién es el responsable de cada vigilancia
- Cuándo (en qué momento y con qué frecuencia) se va a efectuar la vigilancia de cada PCC.
- Cuando sea necesario para completar el procedimiento, dónde van a tener lugar esas medidas de vigilancia.

Se establecerán registros de las medidas de vigilancia adoptadas que identifiquen a la persona que las ha realizado.

10. Establecer las acciones correctoras

Para cada PCC se establecerán acciones correctoras que se apliquen cuando los resultados de la vigilancia indiquen que un PCC supera los límites críticos.

Las acciones correctoras garantizarán que se corrige la desviación detectada, especificando qué se hace con el proceso productivo para que vuelva a la normalidad y cómo evitar o reducir la posibilidad de que se repita la desviación.

Cuando esto suponga el desvío, tratamiento o eliminación de productos, o su retirada del mercado, se explicitará el procedimiento para su realización y se dejará constancia de ello mediante registros que documenten la actuación, cantidad de producto afectado, destino y responsables.

11. Establecer el sistema de validación y verificación para comprobar si el sistema de autocontrol funciona correctamente

Se establecerán procedimientos documentales de validación, que permitan constatar que los elementos del plan de autocontrol son efectivos fundamentalmente antes de su puesta en marcha y de procedimientos de verificación, que nos permitan comprobar que las actuaciones realizadas se ajustan al plan y que éste una vez implantado sigue funcionando eficazmente.

Estas actividades se llevarán a cabo por personal cualificado.

12. Establecer el sistema de documentación y registro

Se dispondrá de un sistema de documentación y registro.

Existirá un archivo con la documentación del sistema de autocontrol, que deberá cubrir como mínimo todos los requisitos del sistema y mantenerse siempre actualizada.

13. Planes de apoyo

El sistema APPCC debe disponer de una serie de elementos que permitan su funcionamiento y sean la base del mismo. Es necesario disponer de una serie de documentos complementarios al sistema de autocontrol.

Los Planes de Apoyo a documentar son:

- 13.1. Manual de Buenas Prácticas de Fabricación
- 13.2. Plan de Limpieza y Desinfección
- 13.3. Plan de Control de Plagas
- 13.4. Plan de Formación
- 13.5. Plan de Control de Proveedores
- 13.6. Plan de Mantenimiento de la Maquinaria e Instalaciones
- 13.7. Plan de Trazabilidad de los Productos
- 13.8. Plan de Contrastación de equipos de medida y calibración