

# METODOLOGÍAS DE FLEXIBILIZACIÓN DEL APPCC POR SECTORES

Santiago Valcárcel Alonso  
Departamento Sanidad Gobierno Vasco

Vitoria  
14 octubre 2008

# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## A quién flexibilizar

**Se hará por actividades diferenciadas**, no por establecimientos individuales. Es decir, la flexibilización será **SECTORIAL**.

¿Qué características deben reunir estos sectores?

- Formados mayoritariamente por **establecimientos de pequeña producción**
- **Con dificultades objetivas para implantar Sistemas APPCC completos**
- Mayoritariamente formados por **establecimientos de tipo no industrial** (venta a consumidor final). Aunque también algunos industriales (venta a terceros), con muy bajo riesgo de sus productos o procesos.
- Sectores **formados por alto número de establecimientos**
- **Características de procesado de alimentos razonablemente homogéneas**

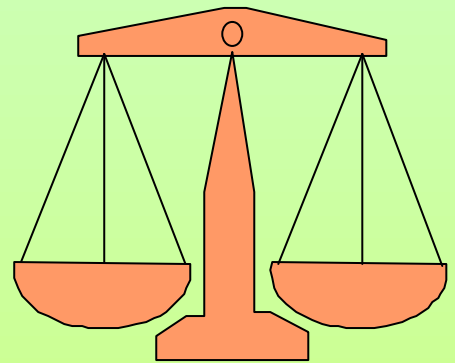
# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Cómo flexibilizar

A la hora de establecer las metodologías de flexibilización a los diferentes sectores seleccionados, se han tenido en cuenta los siguientes criterios para su definición:

- Criterios claros y definidos
- Exigencias similares a actividades similares
- Nivel de flexibilidad en función del nivel de riesgo
- Respeto a los principios del Sistema APPCC / HACCP



# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Planes APPCC / HACCP Genéricos

Plan de Autocontrol Modelo para un Sector

Desarrollados por la Administración

Establece peligros comunes, así como medidas preventivas, de vigilancia y verificación para los establecimientos de ese sector, además de modelos de registros de esos controles.



## Guías de prácticas correctas de higiene

Guía sectorial que recoge instrucciones de trabajo que previenen peligros sanitarios de la actividad para la que se han desarrollado

Generalmente incluyen también pautas de control de esas Prácticas Correctas

El Reglamento 852/2004 establece que estas Guías serán de carácter nacional o comunitario y que su utilización por las empresas será voluntaria

# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Programas de Planes de Apoyo o Prerrequisitos

Documentos que recogen instrucciones de trabajo específicas que permiten el cumplimiento de diversos requisitos sanitarios, relativos a áreas tales como:

- Limpieza y desinfección.
- Buenas prácticas de manipulación.
- Lucha contra plagas.
- Mantenimiento de equipos e instalaciones.
- Exigencias a proveedores.
- Trazabilidad.
- Formación sanitaria del personal

La Comisión Europea considera que “en ciertos casos podrían ser suficientes para ciertos establecimientos con actividades muy sencillas que no incluyan preparación o procesado de alimentos”



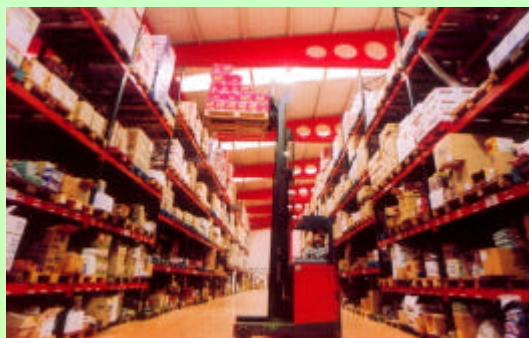
## Exención o simplificación de requisitos del Estándar

Consiste en eximir o simplificar el cumplimiento de determinados requisitos concretos del Estándar APPCC/HACCP de Referencia a ciertos tipos de establecimientos, atendiendo a sus peculiaridades y características específicas, sin eliminar por ello la Metodología y contenidos de dicho Estándar

Las exenciones particulares para cada sector se establecen por la Autoridad Sanitaria

Se comunican a cada sector antes de requerirle su implantación, de forma que su aplicación sea homogénea

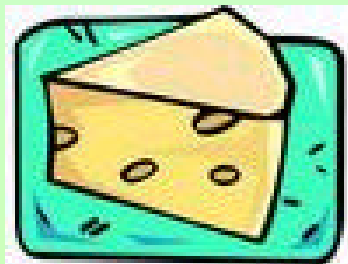
# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



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 <sup>a</sup>	2
Elaboración/envasado de vino / txakolí	GPCH	3
Elaboración/envasado de sidra	GPCH	3
Otros posibles (café, miel, envasado guindillas, almacenes patatas, etc.)	SIMPL	3



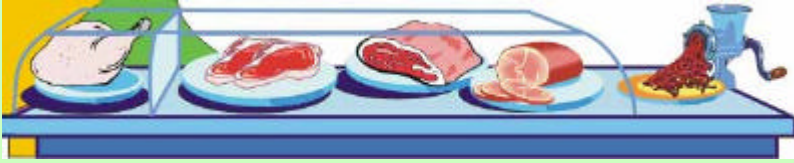
# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



Sector/Actividad	Metodología flexibilización	Nivel de prioridad
<b>Establecimientos con RSI o ASF. No Industriales (venta fundamentalmente a consumidor final):</b>		
Queserías producción limitada	SIMPL	1
Embolsadores leche producción limitada	SIMPL	2
Pastelerías no industriales	PG	2
Panaderías no industriales	GPCH	3



# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



Sector/Actividad	Metodología flexibilización	Nivel de prioridad
<b>Sector de Venta minorista:</b>		
Carnicerías / C-Salchicherías / C-Charcuterías	GPCH	2
Comercio minorista sin frío	PPA	3
Comercio minorista con frío + Pescaderías	PPA + Control T <sup>a</sup>	2
Hipermercados	<b>No flexibilización</b>	2





# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES

Sector/Actividad	Metodología flexibilización	Nivel de prioridad
<b>Sector de Comidas preparadas:</b>		
Institucionales > 300 comensales, con elaboración	<b>No flexibilización</b>	1
Resto de Institucionales	PG	1
Hostelería Grupo II (restaurantes)	PG	
Hostelería Grupo I (bares)	PG	
Hostelería Grupo 0 (sin elaboración)	PG	
Platos preparados no industriales Grupo II	PG	
Platos preparados no industriales Grupo I	PG	
Hostelería Grupo III (restaurantes banquetes > 150)	<b>No flexibilización</b>	1



# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Ejemplo: Sector comidas preparadas

### Fases plan genérico de autocontrol:

- Colaboración con Asociaciones Hostelería
- Elaboración Borrador
- Aportaciones al documento:
- Pilotaje
- Documento definitivo
- Formación / implantación



### Elaboración Borrador en 2 etapas:

1- Elaboración Plan APPCC-HACCP

2- Adaptación del documento al público al que va dirigido

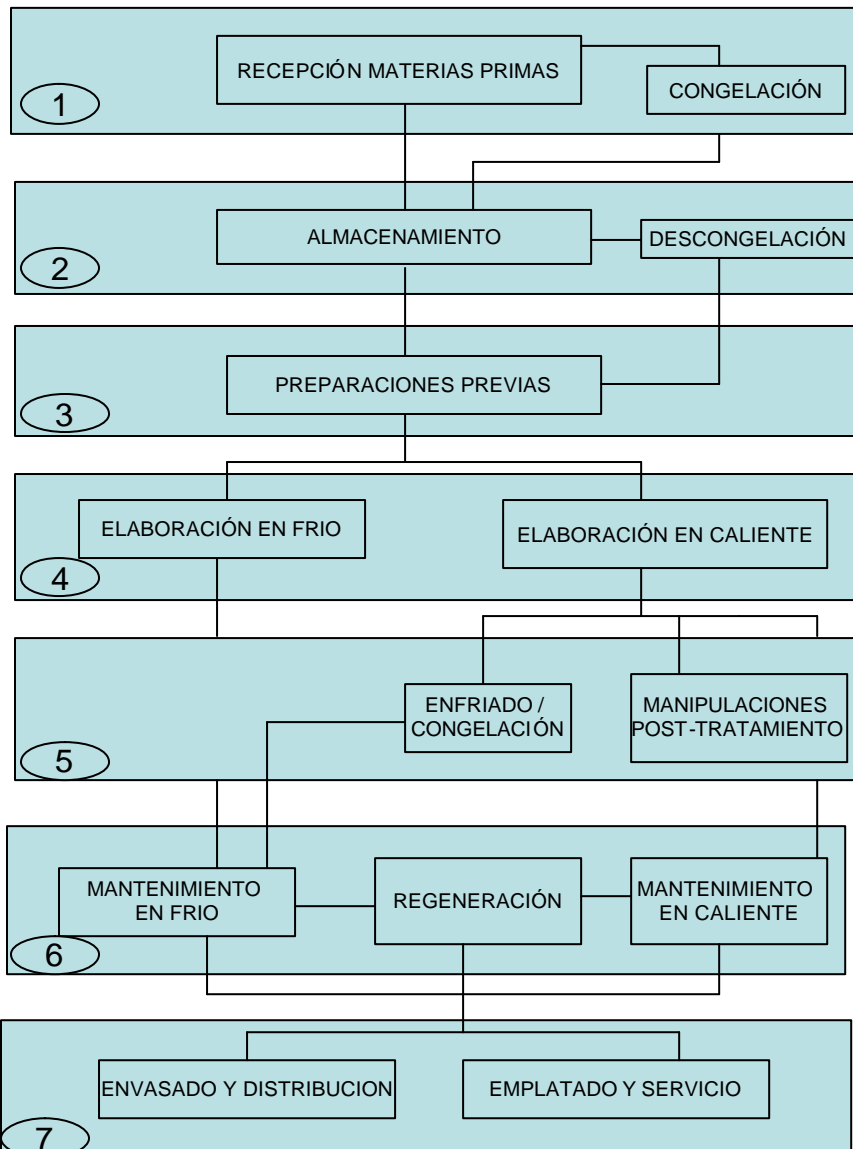


# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Ejemplo: Sector comidas preparadas

DIAGRAMA DE FLUJO MODULAR: ELABORACION COMIDAS



### MODULO 1

- 1.1. RECEPCIÓN MATERIAS PRIMAS
  - R. M. PRIMAS REFRIGERADAS
  - R. M. PRIMAS CONGELADAS
  - R. M. PRIMAS NO PERECEDERAS
  - R. ENVASES Y EMBALAJES
- 1.2. CONGELACIÓN M. PRIMAS

### MODULO 2

- 2.1. ALMACENAMIENTO M. PRIMAS
  - A. M. PRIMAS REFRIGERADAS
  - A. M. PRIMAS CONGELADAS
  - A. M. PRIMAS NO PERECEDERAS
  - A. ENVASES Y EMBALAJES
- 2.2. DESCONGELACIÓN M. PRIMAS

### MODULO 3

- 3.1. PREPARACIONES PREVIAS
  - LIMPIEZA / TROCEADO
  - PICADO / PELADO

### MODULO 4

- 4.1. ELABORACIÓN EN FRÍO
  - MEZCLADO
  - ALIÑADO
- 4.2. ELABORACIÓN EN CALIENTE:
  - FRITURA/ COCCIÓN
  - HORNEADO/ ASADO
  - COCINADO AL VAPOR

### MODULO 5

- 5.1. ENFRIAMIENTO/CONGELACIÓN
  - ENFRIAMIENTO RÁPIDO
  - CONGELACIÓN RÁPIDA
- 5.2. MANIPULACIONES POST-TTO
  - TROCEADO/TRITURADO
  - FILETEADO / ENSALSADO
  - RELLENADO / ADORNADO

### MODULO 6

- 6.1. MANTENIMIENTO EN FRÍO
  - REFRIGERACIÓN
  - CONGELACIÓN
- 6.2. REGENERACIÓN
- 6.3. MANTENIMIENTO CALIENTE

### MODULO 7

- 7.1. ENVASADO Y DISTRIBUCIÓN
  - ENVASADO
  - DISTRIBUCIÓN
- 7.2. EMPLATADO Y SERVICIO
  - EMPLATADO
  - SERVICIO

# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Ejemplo: Sector comidas preparadas

### DESARROLLO PLAN APPCC

- Peligros y sus causas
- Medidas preventivas
- Determinación PCCs
- Límites críticos
- Vigilancia
- Acciones correctoras
- Verificación

### DESARROLLO DE PLANES DE APOYO

- BPFs
- L+D
- Homologación Proveedores
- Lucha contra plagas
- Formación
- Mantenimiento
- Agua



# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Ejemplo: Sector comidas preparadas

Adaptación del documento al público al que va dirigido. 2 partes

### 1.- QUE HAY QUE HACER:

- 1- Compras
- 2- Cadena frío
- 3- Prácticas de manipulación
- 4- Cocinado
- 5- Limpieza y desinfección
- 6- Otros:
  - 6.1- Mantenimiento
  - 6.2- Plagas
  - 6.3- Agua
  - 6.4- Formación



### 2.- COMO CONTROLARLO:

- 1- Parte control diario: PCCs
- 2- Parte control semanal: manipulaciones críticas
- 3- Parte control mensual: Planes de Apoyo



# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES

## Ejemplo: Sector comidas preparadas

### Pilotaje

36 establecimientos voluntarios con características variadas

- Alava / Bizkaia / Gipuzkoa
- Zona rural / urbana
- Menús complejos / sencillos
- Grupo II / Grupo I / Comidas para llevar / Comedor escolar / Escuela hostelería / Residencia ancianos



Seguimiento a lo largo de 5 meses

Evaluación por nuestros técnicos

+

Propuestas de los participantes



# METODOLOGÍAS FLEXIBILIZACIÓN APPCC POR SECTORES



## Ejemplo: Sector comidas preparadas

Final 2008 y 2009

Formato y diseño definitivo de publicación

Herramientas informáticas de apoyo



Plan de comunicación - difusión



Formación

Implantación

Evaluación de la implantación



# METODOLOGÍAS DE FLEXIBILIZACIÓN DEL APPCC POR SECTORES

Muchas gracias por su atención