

# REQUISITS PREVIS

a l'autocontrol pel sistema APPCC  
per a la Seguretat Alimentària



GOVERN  
DE LES ILLES BALEARS

Quatre illes  
**un país**  
cap frontera



# REQUISITS PREVIS A L'AUTOCONTROL PEL SISTEMA APPCC PER A LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA.

## INTRODUCCIÓ:

### PLANS :

1. PLA DE LOCALS, INSTAL·LACIONS I EQUIPS.
2. PLA DE CONTROL D'AIGÜES.
3. PLA DE NETEJA DESINFECCIÓ.
4. PLA DE CONTROL DE PLAGUES.
5. PLA DE CONTROL I FORMACIÓ DE MANIPULADORS.
6. PLA DE CONTROL DE PROVEÏDORS.
7. PLA DE CONTROL DE LA TRAÇABILITAT.
8. PLA DE CONTROL DEL TRANSPORT.



*pròleg*

La situació actual motiva que, en un mercat sense fronteres, per satisfer les creixents demandes dels consumidors, les empreses han hagut de modificar els processos de producció, distribució i servei d'aliments. A la vegada, totes les administracions públiques, –Comunitat Europea, estatal i autonòmica - han adoptat les normes legals a les noves exigències dels consumidors, per tal de garantir la protecció d'aquests.

Dins el nostre àmbit, la legislació aplicable obliga tots els operadors implicats de la cadena alimentària a realitzar el seu propi autocontrol, el qual s'assenta en el sistema d'anàlisi de perills i punts crítics de control – APPCC-, amb la consegüent substitució de la inspecció sanitària tradicional pels procediments normalitzats d'inspecció preventiva basats en tècniques d'auditoria i de gestió per processos .

Amb l'objecte de facilitar l'autocontrol a l'empresa, així com la supervisió d'aquest pels serveis de la Conselleria de Salut i Consum, s'han elaborat els requisits d'higiene de: locals, instal·lacions, processos i persones, que es recullen en aquest document. És el “DI EL QUE FAS I FES EL QUE DIUS”, d'un sistema documentat de gestió.

Es desenvolupen vuit plans, definits cada un d'ells per un objectiu, una descripció –QUÈ, COM, QUI, QUAN- i uns registres que la persona designada per la direcció complimentarà. Tot això es resumeix en: “VEURE”, “INTERPRETAR” I “CORREGIR” les no conformitats que poden afectar els aliments.

Aquesta publicació és el fruit de la labor duta a terme per un equip de millora format per persones de la Direcció General de Salut Pública, amb especial dedicació i especialització en seguretat alimentària, per facilitar el treball de les empreses del sector, i que redunda, en definitiva, en una millora de la salut dels nostres ciutadans i de les persones que ens visiten.

Palma, juny del 2002.

Margalida Buades Feliu.

DIRECTORA GENERAL DE SALUT PÚBLICA I PARTICIPACIÓ

1.

*instal·lacions*

## **PLA I: LOCALS, INSTAL·LACIONS, EQUIPS, I EL SEU MANTENIMENT.**

### **OBJECTIU:**

- Adequar la infraestructura, les instal·lacions i els equips en funció a l'activitat desenvolupada, i complir el principi de "marxa endavant" -de brut a net- per tal d'evitar les contaminacions creuades.
- 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 reflexa l'estat actual de l'establiment: quant a locals, instal·lacions i equips. En cas de necessitar modificacions, a més a més adjuntaran:

- Plànol o esquema d'adequació d'instal·lacions, així com 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 l'esquema:

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

A més a més, s'establirà un procediment a través del qual es duguin a terme les accions de manteniment no periòdiques, i es procedirà 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 ajudarem d'instruments de medició calibrats, homologats i/o certificats, i s'establiran les pautes de calibrat/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.

2.

*aigües*



## PLA II: 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, i es detallarà on es realitza, periodicitat, producte utilitzat i responsable.

#### **2. Programa de control analític de l'aigua.**

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

#### **3. Programa de manteniment de:**

- **Dipòsits i instal·lacions:** On s'indicarà el manteniment periòdic. Els establiments que compleixin amb el RD 909/2001, pel qual s'estableixen els criteris per a la prevenció i control de la legionel·losi, es considera que compleixen amb l'esmentat programa.
- **Aigües residuals:** S'hi descriurà el sistema d'evacuació d'aigües residuals, i s'indicarà si es realitza a través de clavegueram, si hi ha tractament previ i/o fossa 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-. S'indicarà la situació dels dipòsits i aixetes. En el cas de comptar amb autorització per poder utilitzar aigua no apta, s'indicarà per a QUINS fins i s'identificaran.

**2. Registre de control de desinfectant.** S'indicarà: data i hora, identificació del punt, resultat de la determinació i signatura 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 la data de les anàlisis, mètodes utilitzats i identificació del laboratori.

#### **4. Registres de manteniment de:**

- **Dipòsits.** Constarà de:
  - o Data de realització de les tasques i identificació del dipòsit.
  - o Sistema de neteja i desinfecció, i productes utilitzats.
  - o Nom i signatura del tècnic assignat.
- **Aigües residuals.** En cas de tenir fossa sèptica disposaran del document de buidat periòdic per una empresa autoritzada o bé, si reutilitzen l'efluente disposaran de l'autorització emesa per l'organisme competent.
- **Equips.** A determinar en funció dels utilitzats.

**5. Registre de manteniment del Registre d'incidències i mesures correctores.**

3

.

*l + d*

## PLA III: CONTROL DE NETEJA I DESINFECCIÓ.

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

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

Consisteix en un document que descriu el sistema de neteja i desinfecció

- transport; també s'haurà d'incloure la roba de feina i el propi equip de neteja.  
COM netegem: descripció del procediment a seguir.  
AMB QUÈ netegem: productes utilitzats.  
QUAN netegem: freqüència de les operacions.  
QUI neteja i QUI

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

Té per objecte recopilar la informació necessària per avaluar l'eficàcia de la correctores.

- **Subjectiva:** Consistirà amb l'observació visual de l'estat de neteja revisió, que inclogui tots els elements a supervisar. La seva freqüència haurà d'estar especificada per l'empresa. Aquesta comprovació la possible, no formarà part de l'equip que executa les tasques de L+D.
- **Objectiva:** Consistirà en la presa de mostres i anàlisis - de superfícies i freqüència de les anàlisis a realitzar, els límits microbiològics És important que la presa de mostres no es realitzi immediatament després de finalitzar la neteja i desinfecció, sinó abans d'iniciar el procés no l'efectivitat del desinfectant.

## DOCUMENTS I REGISTRES

**Registre dels fulls de control de les tasques realitzades.** al  
de: data: Locals, equips, utensilis, productes utilitzats i nom de la

2. Constarà al menys de: data, locals, equips, utensilis i nom del responsable i signatura.

**Fitxa tècnica dels productes utilitzats**

**Resultats analítics** : lloc, data i hora de la presa de data de l'anàlisi.

**Registre d'incidències i mesures correctores**

4.

*plagues*

## **PLA IV: CONTROL DE PLAGUES**

### **OBJECTIU.**

Establir mesures de prevenció i, en el seu cas, d'eliminació d'animals considerats com 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 manera conjunta i coordinada, tenen com a 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, 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 pla nol.
- QUAN: amb la periodicitat necessària.

#### **2. Programa de tractament/control:**

Compren 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 pla nol.
- QUAN: quan s'hagi detectat una plaga.

### **DOCUMENTS I REGISTRES:**

#### **1. Plànol de les instal·lacions** - element comú als plans I i II-.

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

#### **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.**

5.

## **PLA V : CONTROL I FORMACIÓ DE MANIPULADORS.**

### **OBJECTIU**

- Garantir que els manipuladors d'aliments adquireixin uns coneixements treball - i els apliquen 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

### **DESCRIPCIÓ DEL PLA**

El Pla constarà de:

Consisteix en un document on figura:

treball assignat.

pràctiques correctes de manipulació. En el cas d'existir per al sector una tal.

tengui coneixement que un manipulador diarreia, s'anotarà aquest fet en el part d'accions correctores.

Consisteix en un document on es descriuen les activitats de formació que d'empreses o entitats autoritzades.

- QUÈ: contingut del programa.
- QUAN: freqüència de la
- ON: lloc on s'ha impartit.
- A QUI: qui rep la formació, que han d'adjuntar els certificats de formació

### **DOCUMENTS I REGISTRES**

del personal manipulador amb indicació del seu lloc pendent d'ella).

#### **3. Instruccions de treball**

#### **4. Registre d'incidències i mesures correctores**

notificacions del personal afectat de diarreia o de malalties de transmissió

6.

*prověď dops*



## **PLA VI : CONTROL DE PROVEÏDORS**

### **OBJECTIU.**

El control de proveïdors garantirà l'origen i la seguretat sanitària de les matèries primes, 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 a 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 dit proveïdor o, en darrer terme, la seva deshomologació.

### **DOCUMENTS I REGISTRES.**

#### **1. Llistat de proveïdors actualitzat:**

L'empresa tindrà un llistat de proveïdors actualitzat i relacionats amb els productes que manipula inclosos els de serveis (transport, material auxiliar,...) que contemplarà 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 en el llistat, encara quan estiguin a prova o siguin provisionals, i podran fer constar aquesta circumstància.
- Transportista, ATP...

#### **2. Registres de control de recepció:**

Amb el fi de comprovar el grau de compliment de les especificacions de compra, es procedirà a registrar la recepció, i s'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 necessari 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.**



## PLA VII: CONTROL DE LA TRAÇABILITAT

### OBJECTIU.

les empreses puguin procedir a la seva retirada, en el cas que es detecti un perill per a la salut pública. Per això, les empreses hauran d'establir un se'ls sol·liciti.

### DESCRIPCIÓ DEL PLA.

- los amb els proveïdors i amb els clients, per conèixer:
  - De qui ve.
  - lot-.
- Definir i descriure les actuacions a realitzar davant una situació on siguin necessàries la localització i la retirada del producte.

- 
1. **traçabilitat:** on s'identificaran els productes que distribueixin. Poden estar informatitzats (facilita la rapidesa)
  2. : Per als supòsits reglamentats –carn de vacú-  
**Registre d'incidències i mesures correctores** On es contemplarà la traçabilitat.

8.

*transport*

## **PLA VIII: CONTROL DEL TRANSPORT D'ALIMENTS**

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

### **OBJECTIU.**

Garantir que durant el transport:

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

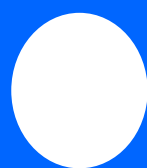
### **DESCRIPCIÓ DEL PLA.**

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 desinfecció.
3. Estiba o col·locació dels productes segons el seu estat i naturalesa.
4. Control documentació vehicles i productes transportats

### **DOCUMENTS I REGISTRES.**

1. **Documentació** que acrediti que els vehicles estiguin autoritzats pel transport d'aliments (Certificat d'autorització especial de vehicles que transporten mercaderia peribles –TMP).
2. **Registre de comprovació dels elements dels programes (fulls de control):** document mitjançant el qual se procedirà, amb la periodicitat necessària, a la vigilància o comprovació dels programes.
3. **Registre d'incidències i mesures correctores.**



*annexos*

## ANNEXOS: I Definicions.

- **Empresa del sector alimentari** (segons el RD 202/2000 d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments): qualsevol empresa que tingui o no fins lucratiu, ja sigui pública o privada, que dugui a terme qualsevol de les activitats següents: preparació, fabricació, transformació, elaboració, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació, venda, subministrament i servei de productes alimentaris.
- **Higiene dels productes alimentaris** (segons l'article 2 del RD 2207/1995, de 28 de desembre) el conjunt de les mesures necessàries per garantir la seguretat i salubritat dels productes alimentaris. Dites mesures donen abast a totes les fases posteriors a la producció primària i inclouen preparació, fabricació, transformació, envasat, emmagatzematge, transport, distribució, manipulació o venda o subministrament al consumidor.
- **Lot**, segons l'article 1.2 del RD 1808/1991, de 13 desembre, s'entén per lot: un conjunt d'unitats de venda d'un producte alimentari, produït, fabricat o envasat en circumstàncies pràcticament idèntiques.
- **Manipuladors d'aliments** (segons RD 202/2000 d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments): totes aquelles persones que, per la seva activitat laboral, tenen contacte directe amb els aliments.
- **Tracabilitat**, segons el Reglament (CE) Núm. 178/2002 de 28 de gener de 2002 (art.3.15) publicat al DOCE de 01/02/2002: és la possibilitat de trobar i seguir el rastre, a través de les etapes de producció, transformació i distribució, d'un aliment (...) o d'una substància destinada a ser incorporada a aliments (...) o amb la probabilitat de ser-ho.
- **Auditoria** : Examen metòdic i independent que es realitza per determinar si les activitats i els resultats relatius a la qualitat satisfan les disposicions prèviament establertes, per comprovar que aquestes disposicions es duen realment a terme i són les adequades per aconseguir els objectius. *Definició segons Norma ISO 8402. Vocabulari.*
- **Observació**: és la constatació d'un fet, com a part del procés d'auditoria, sostinguda per una evidència objectiva.
- **Evidència objectiva**: Constatació d'un fet, registre o informació qualitativa o quantitativa, i que pot ser verificat.
- **No conformitat**: El no compliment dels requisits especificats, incloses tant la desviació com l'absència de citats requisits.
- **Proces**: Sistema d'activitats que utilitza recursos per transformar "insumos" (input) en productes (output).
- **Indicador**: És el valor resultant de comparar dues dades d'un període determinat.
- **Malbaratament** ("Desperdici"): És la diferència entre la manera com són o s'han de fer les coses ara i la manera com podrien o deurien ser i fer-se.
- **Gestió per processos** –promoguda en la nova ISO 9001:2000- : És un enfocament que consisteix en la revisió sistemàtica i continua de tots els processos d'una organització, amb la finalitat que una vegada identificats i mesurats per uns indicadors, podem fer-ne el seguiment i la millora continua, i a la vegada eliminar-ne les deficiències cròniques i les deixalles.
- **El cicle de millora** : És el cicle de: Planificar. Fer. Mesurar. Millorar.  
una cosa que no es pot mesurar. Si no es pot comprendre, no serà possible millorar-la" W.E.Deming.

## II .- Legislació i referències bibliogràfiques a internet.

REIAL DECRET 2207/1995, DE 28 DE DESEMBRE, PEL QUAL S'ESTABLEIXEN LES NORMES D' HIGIENE RELATIVES ALS PRODUCTES ALIMENTARIS

REIAL DECRET 202/2000, D'11 DE FEBRER, PEL QUAL S'ESTABLEIXEN LES NORMES RELATIVES ALS MANIPULADORS D'ALIMENTS

REIAL DECRET 3484/2000, DE 29 DE DESEMBRE, PEL QUAL S'ESTABLEIXEN LES NORMES D'HIGIENE PER A L'ELABORACIÓ, DISTRIBUCIÓ I COMERÇ DE MENJARS PREPARATS

### Y

R.D. 1138 /1990, RTS d'aigües potables de consum públic.

Directiva del Consell 98/83/CE de les aigües destinades al consum humà.

R.D. 909/2001, control de la legionel·losi,

R.D. 3360/1983, RTS de lleixiu i modificació del R.D. 349/1993.

Resolució de 23 d'abril de 1984, additius i coadjuvants d'aigües

R.D. 363/1995, Reglament substàncies noves i classificació de perilloses.

Reglament CE núm. 1896/2000 i Directiva 98/8CE sobre biocides.

CÒDEX ALIMENTARIUS annex al CAC/RCP 1-1969, Rev3 (1997)

RD 3349/1983 RTS, plaguicides, i posteriors modificacions.

Ordre de 24 de febrer de 1993, sobre plaguicides indústria alimentària.

Ordre de 8 de març de 1994, de capacitació tractaments amb plaguicides.

RD 770/1999, RTS de detergents i netejadors.

Ordre de 4 de febrer de 1994, per la qual es prohibeixen certs plaguicides

Ordre de la C. de Sanitat BOIB 121, d'establiment i plaguicides.

Ordre de la C. de Agricultura, BOIB 58, Registre Plaguicides.

Reglament CE nº 178/2002 de traçabilitat

Reglament 1760/2000 i 1825/2000 de carn de vacú.

Reial Decret 2483/1986, RTS de transport alimentari a temperatura regulada.

Reial Decret 237/2000, vehicles especials per al transport.

### REFERÈNCIES A INTERNET :

<http://www.msc.es/salud/ambiental/home.htm>

<http://dgsalut.caib.es>

Consultas online:

[llibreblau@dgsanita.caib.es](mailto:llibreblau@dgsanita.caib.es)



