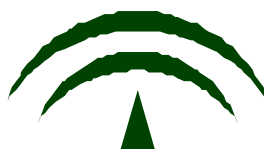


PLAN PARA LA SUPERVISIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LAS EMPRESAS ALIMENTARIAS DE ANDALUCÍA

- 2011 -



Secretaría General de Salud Pública
y Participación.

Sevilla, enero 2011

INDICE

1. INTRODUCCION	5
<i>LA APLICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL.....</i>	<i>5</i>
<i>AUDITORIAS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA</i>	<i>10</i>
<i>LA FORMACIÓN DE LOS AGENTES DE CONTROL SANITARIO OFICIAL.</i>	<i>10</i>
2. ANTECEDENTES.....	13
3. NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	17
4. DEFINICIONES	19
5. TÉRMINOS DEL DOCUMENTO	23
6. OBJETIVOS	25
7. AUTORIDADES COMPETENTES	27
8. ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL	29
9. DESCRIPCIÓN DEL PLAN.....	33
9.1. <i>EL “SISTEMA DE AUTOCONTROL” Y LOS CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD</i>	<i>33</i>
9.2. <i>RESPONSABILIDADES DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL</i>	<i>36</i>
9.3. <i>NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL</i>	<i>36</i>
9.4. <i>ÁMBITO DE ACTUACIÓN</i>	<i>38</i>
9.5. <i>FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.....</i>	<i>40</i>
9.6. <i>PRIORIZACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A SUPERVISAR</i>	<i>40</i>
9.7. <i>METODOLOGIA DE SUPERVISIÓN</i>	<i>41</i>
9.8. <i>INCUMPLIMIENTOS DEL INFORME ANUAL DEL PLAN PLURIANUAL</i>	<i>46</i>
10. EVALUACIÓN DEL PLAN.....	51
ANEXO I	53
ANEXO II.....	57
ANEXO III	61
ANEXO IV	65
ANEXO V.....	69

1. INTRODUCCION

LA APLICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL

La Responsabilidad del operador económico

El Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, formula como principio básico la responsabilidad del operador económico con respecto a la seguridad de los alimentos que ellos producen.

En el preámbulo del mencionado Reglamento se indica que *“el explotador de la empresa alimentaria es quién está mejor capacitado para diseñar un sistema seguro de suministro de alimentos y conseguir que los alimentos que suministra sean seguros. Por lo tanto debe ser el responsable legal principal de la seguridad alimentaria”*. Posteriormente, y ya en su articulado (art. 17), responsabilidades, se indica que *“Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos”*.

Independientemente de lo expuesto, y en el mismo artículo 17, también se incluyen las competencias a desarrollar, en éste ámbito, por las autoridades competentes en cada caso; reservando para las mismas, el velar por el

cumplimiento de la legislación alimentaria, mediante el control y la verificación de que los explotadores de empresas alimentarias y empresas de piensos, cumplen los requisitos pertinentes de la legislación, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución.

De esta forma, puede afirmarse, de manera categórica, la competencia y el papel que corresponde a cada uno de los actores implicados, quedando perfectamente delimitado que, mientras una parte, operadores, tiene atribuido el papel de principal responsable de la seguridad alimentaria, la otra, autoridad competente, es la encargada de garantizar el cumplimiento del papel atribuido a la primera.

La Aplicación de la metodología APPCC

A efectos de llevar a la práctica esa responsabilidad que se atribuye al empresario alimentario, a la hora de garantizar la seguridad de sus productos, los marcos legales al igual que las recomendaciones de organismos supranacionales, van un poco más lejos en su determinación. En este sentido, se aboga por la implantación, en los distintos establecimientos, y por los responsables de los mismos, de la metodología de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC), como el método más fiable en el momento para conseguir tal fin.

En la actualidad, el Reglamento (CE) 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, afianza la obligación de los operadores económicos de aplicar procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

En el preámbulo de este Reglamento se indica que los requisitos relativos al APPCC deberán tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius, apostándose en este caso, claramente, por la implantación de la metodología aludida mediante el desarrollo de los siete principios preconizados por este organismo intergubernamental.

Asimismo el artículo 5 del Reglamento obliga a todos los operadores de empresas alimentarias que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores a la producción primaria, a crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC. Estos procedimientos deberán ser revisados cuando se produzca alguna modificación en el producto, el proceso o en cualquiera de sus fases, introduciendo en ellos los cambios necesarios.

Es pues claro que la implantación de la metodología APPCC es un reto para la empresa alimentaria, y que como tal debe abordarse por la misma. Dicha metodología es considerada como el mejor instrumento disponible para ayudar a los operadores económicos, responsables de dichas empresas, a lograr un nivel más elevado de inocuidad en los productos que producen, que transforman, que distribuyen o comercializan.

De otra parte, en el artículo 10 del Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales se establece que entre los controles oficiales a realizar se encuentra la evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación, prácticas correctas de higiene y HACCP.

El Sistema APPCC en la pequeña empresa

Es evidente que la aplicación del sistema APPCC para garantizar la seguridad de los alimentos en las pequeñas empresas no se lleva a cabo, en algunos casos de forma eficaz, siendo visto incluso como un muro infranqueable para ellas. Parece ser que en los casos de fracaso del sistema se ve al APPCC como algo difícil y complejo que requiere grandes esfuerzos en términos de tiempo y de dinero; probablemente, uno de los motivos que hace que la aplicación del sistema APPCC en las pequeñas empresas sea limitada es la dificultad de inversión, la falta de preparación en los temas de seguridad alimentaria, unido al desinterés provocado por la percepción que suele tenerse de la innecesaria instauración de nuevas medidas de control sobre un producto con el que se tiene una gran experiencia empresarial, incluso de varias generaciones de una misma familia.

Esta dificultad planteada en la implantación eficaz del sistema APPCC en las pequeñas empresas no es exclusiva de nuestro país, lo que se ve reflejado en diversos estudios e Informes de la FAO/OMS y/o Recomendaciones del Codex. Así, esta opinión es reflejada en el documento “Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los Alimentos, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003)” (1)

(1) ... Será inevitable que se presenten situaciones en que algunos de los requisitos específicos que figuran en el presente documento no sean aplicables. La cuestión fundamental en todos los casos es la siguiente: «¿Qué es lo necesario y apropiado desde el punto de vista de la inocuidad y la aptitud de los alimentos para el consumo?».

En el texto se indica dónde es probable que se planteen tales cuestiones utilizando las frases «en caso necesario» y «cuando proceda». En la práctica esto significa que, aunque el requisito sea en general apropiado y razonable, habrá no obstante algunas situaciones en las que no será necesario ni apropiado desde el punto de vista de la inocuidad y la aptitud de los alimentos. Para decidir si un requisito es necesario o apropiado, deberá realizarse una evaluación de los riesgos, preferentemente en el marco del enfoque basado en el sistema de HACCP Este criterio permite aplicar los requisitos de este documento con flexibilidad y ponderación, teniendo debidamente en cuenta los objetivos generales de la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo De esta manera se tiene en cuenta la amplia diversidad de actividades y los diversos grados de riesgo que acompañan la producción de alimentos...(pag 4-5).

La Comisión de Codex Alimentarius, era consciente de la problemática que presenta el diseño e implantación de sistemas de autocontrol basados en el HACCP en la pequeña y/o en la mediana empresa y de ello hace partícipe a los gobiernos y a las empresas alimentarias, lo que dejó claro en el texto que se menciona en el CAC/RCP 1-1969, Rev. 2003 (2) indicando la necesaria flexibilidad, dentro de un orden, de los principios HACCP.

(2) ...Cada empresa debe hacerse cargo de la aplicación de los principios del sistema de HACCP; no obstante, los gobiernos y las empresas son conscientes de que puede haber obstáculos que impidan la aplicación eficaz de dicho sistema por la propia empresa. Esto puede ocurrir sobre todo en las empresas pequeñas y/o menos desarrolladas. Aunque se reconoce que el HACCP ha de aplicarse con la flexibilidad apropiada, deben observarse los siete principios en los que se basa el sistema. Dicha flexibilidad ha de tomar en cuenta la naturaleza y envergadura de la actividad, incluidos los recursos humanos y financieros; la infraestructura, los procedimientos, los conocimientos y las limitaciones prácticas (pag. 27).

En marzo del 2005 se publica el documento de la FAO/OMS *“Guidance to Governments on the Application of HACCP, in small and/or less developed businesses”* como resultado de las discusiones y del fruto de un foro electrónico de debate entre expertos auspiciado por la FAO/OMS. El documento puede servir para la elaboración de criterios comunes que pueden ser adoptados por los gobiernos de los diferentes países para facilitar la aplicación del HACCP en las pequeñas empresas mejorando la producción y comercio de los alimentos.

En dicho proyecto se indica que la experiencia ha demostrado que para este grupo, adoptar el sistema HACCP representa un desafío muy significativo y que requiere las intervenciones activas de los gobiernos para ayudar en lo referente a que el impacto de los sistemas HACCP en este tamaño de empresas se vea incrementado. En la mayoría de los países, el sector de las pequeñas empresas representa una parte sustancial de todos los negocios relacionados con la alimentación. Ellos son una fuente importante de empleo y contribuyen a las economías locales y provinciales.

La información proporcionada será aplicable a pequeñas empresas dedicadas a la elaboración de comidas (bares y restaurantes) así como a la preparación, distribución y almacenamiento, venta al por mayor, venta al por menor y actividades de abastecimiento (minoristas y almacenes distribuidores).

El documento de la FAO/OMS establece como estrategias básicas las siguientes: a) Documentos de Códigos y estándares (como Guía de Buenas Prácticas u otros pre-requisitos); b) Planes Genéricos para el Sistema basado en el HACCP; y por último, c) Desarrollo de metodologías basadas en el HACCP. Para cada una de estas estrategias se definen una serie de elementos que deben de cumplir para asegurar la eficacia de las mismas.

En el ámbito de la U.E., el *Reglamento (CE) 852/2004* establece en el preámbulo que la obligación de la aplicación de los procedimientos basados en los principios del APPCC deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse en todas las situaciones, incluido en las pequeñas empresas. En particular se indica, que el requisito de conservar documentos debe ser flexible para evitar cargas excesivas para empresas muy pequeñas y que incluso para ciertos establecimientos las prácticas higiénicas correctas pueden reemplazar el seguimiento de puntos críticos. Asimismo en el artículo 5, apartado 1, letra g) del reglamento establece que los documentos y los registros deben estar en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria

No obstante esa flexibilidad no debe poner en peligro los objetivos de higiene de los alimentos.

En cualquier caso el procedimiento por el cual los Estados miembros pueden aplicar la flexibilidad debe ser completamente transparente.

Para abordar este planteamiento, la Dirección General de Salud y Protección de los Consumidores (SANCO) de la Comisión Europea publicó el *“Documento de orientación sobre la implementación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre como facilitar la implementación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias”* que aborda, entre otros, el problema de la implementación del APPCC en empresas de ciertas características, a través de tres estrategias distintas:

- ✓ Empresas que pueden controlar sus peligros mediante el cumplimiento de requisitos previos indispensables, sin necesidad de disponer de un sistema basado en los principios del APPCC, incluyéndose el control de la cadena de frío cuando sea necesario. Por ej. establecimientos de venta de productos preenvasados o no perecederos.
- ✓ Empresas que apliquen guías de buenas prácticas de fabricación. Por ej. el sector restauración.
- ✓ Mediante la utilización de guías genéricas para la aplicación del sistema HACCP: que indicarían peligros y controles comunes en ciertas actividades del sector alimentario.

En Andalucía, tras mas de diez años desde la puesta en marcha del seguimiento pormenorizado y protocolizado sobre el diseño e implantación de los Sistemas de Autocontrol de los establecimientos alimentarios ubicados, se comprobó que su aplicación práctica ha presentado enormes dificultades en las pequeñas empresas y por ende, en el comercio minorista de alimentación y en el sector restauración.

Ante estas perspectivas y dado que la propia normativa comunitaria así lo ampara, en el año 2007, y a través del *Plan para la Supervisión de los Sistemas de*

Autocontrol en los establecimientos alimentarios de Andalucía se implementaron unos Criterios de Flexibilidad para la aplicación del sistema APPCC en pequeñas empresas de ciertos sectores alimenticios.

AUDITORIAS PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

El Reglamento 882/2004 establece la necesidad de que por las autoridades competentes se realicen **auditorias**, tanto internas como externas, para asegurarse que se están alcanzando los objetivos de seguridad alimentaria, llevándose a cabo las medidas oportunas, cuando del resultado de las mismas se deduzca que no se cumplen dichos objetivos. Dichas auditorias serán objeto de un examen independiente y se realizarán de manera transparente.

Al objeto de que las auditorias para verificar el cumplimiento de la legislación en materia de seguridad alimentaria se realice de forma homogénea en todo el ámbito de la UE, la Comisión ha publicado la Decisión 2006/677/CE de 29 de septiembre, en la que se establecen las directrices para fijar criterios para la realización de auditorias relativas a los controles oficiales.

En dicha decisión se establece que el sistema de auditoria debe abarcar los puntos siguientes:

- a) Verificación de la conformidad con las disposiciones previstas: se realizará mediante un estudio documental aunque también requiere una verificación in situ.
- b) Verificación de la aplicación efectiva de las disposiciones previstas: para ello es necesario una verificación in situ que incluya una evaluación de la calidad y consistencia de los controles.
- c) Asimismo debe evaluar si las disposiciones previstas son adecuadas para alcanzar los objetivos fijados por el Reglamento 882/2004.

Las auditorias deben centrarse principalmente en las disposiciones de control de los puntos críticos para el control de la cadena de producción. Con ellas habrá que evaluar si las disposiciones pueden garantizar la seguridad de los productos finales y el cumplimiento de los requisitos de la legislación alimentaria.

LA FORMACIÓN DE LOS AGENTES DE CONTROL SANITARIO OFICIAL.

Es indudable que la introducción de una nueva metodología en el control de la seguridad de los alimentos, como es el APPCC, exige un esfuerzo de puesta al día por parte de todos aquellos que debe, bien proceder a su implantación o bien a supervisar su funcionamiento y efectividad.

Para ello, desde la Administración Sanitaria se ha trabajado, desde el inicio del Programa de implantación en un doble sentido: difundiendo e informando sobre sus principios, y sobre las fases preconizadas para su puesta en marcha, a la empresa alimentaria, de una parte, lo que se ha realizado bien a través de la Confederación de Empresarios de Andalucía, o directamente con los sectores afectados, y de otra, formando a los Inspectores -Agentes de Control Sanitario Oficial (ACSO)- que tendrán a su cargo la supervisión de los sistemas implantados, por ser los responsables del control sanitario de los distintos establecimientos existentes en nuestra Comunidad Autónoma. Aún siendo los dos apartados importantes, es evidente que el segundo es responsabilidad y competencia directa de la propia estructura sanitaria.

En opinión de la Comisión Europea, el planteamiento integrado y global de la seguridad de los piensos y alimentos, exige a las autoridades de control una alta capacitación y una gran experiencia. En este contexto deberá prestarse una especial atención a la organización de programas de formación que permitan, por ejemplo, asegurar que la evaluación de la aplicación de los principios del APPCC, y las decisiones tomadas en consecuencia por el evaluador se derivan de un planteamiento basado en un procedimiento estándar.

En este sentido, el *Reglamento (CE) N° 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales*, recoge en su preámbulo que los controles oficiales deben llevarse a cabo por medio de técnicas apropiadas desarrolladas al efecto, entre las que se incluyen las actividades de vigilancia regulares y controles más intensivos, como inspecciones, verificaciones, auditorías, tomas de muestras y análisis de las mismas, etc. La correcta aplicación de esas técnicas requiere que el personal que lleve a cabo los controles oficiales reciba la formación adecuada. La formación es necesaria también para que las autoridades de control tomen decisiones de manera uniforme, en particular con respecto a la aplicación de los principios del APPCC.

De otra parte en el artículo 6, de dicho Reglamento, referido a *Personal encargado de efectuar los controles oficiales* se establece que la autoridad competente garantizará que todo su personal encargado de efectuar los controles oficiales:

“recibe la formación adecuada a su ámbito de actuación para poder cumplir su función de manera competente y efectuar los controles oficiales de manera coherente. Esta formación abarcará, según proceda, los ámbitos contemplados en el capítulo I del anexo II”.

En el Anexo II, capítulo I se establece un listado de ámbitos temáticos que ha de incluir la formación del personal encargado de los controles oficiales. Entre ellos se encuentran:

- Las distintas técnicas de control, como auditorías, muestreo o inspecciones

- La evaluación de la aplicación de los procedimientos de HACCP

Es posible concluir, pues, en este sentido, primero que la formación de los Agentes de Control Sanitario Oficial debe seguir siendo un objetivo claro, dada la importancia de la misma a la hora de desarrollar sus actuaciones, e igualmente, y como segundo apartado, que dentro de esa formación, el contemplar todos los aspectos referidos a la supervisión de los procedimientos del APPCC, debe recogerse por su importancia, como tema prioritario.

No obstante y a diferencia del Plan del año 2007, una vez que la formación específica de supervisión de sistemas de autocontrol mediante técnicas de auditorias, se ha desarrollado en gran medida en muchas de las provincias, si bien quedan por formar y capacitar personal técnico de algunos distritos, parece oportuno que la actividad de formación y capacitación no forme parte del Plan del año 2010, sino que pase a integrarse, como una actividad de formación mas, en el ***PLAN DE FORMACIÓN DE PROTECCIÓN DE LA SALUD***

2. ANTECEDENTES.

En Abril de 1997, por la Dirección General de Salud Pública y Participación, se implantaba el *Programa para la Implantación y Desarrollo del Sistema ARCPC (hoy conocido como APPCC -Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control-) en las Industrias Alimentarias Andaluzas*, con objeto de instar a las empresas alimentarias para materializar la obligación impuesta por el Real Decreto 2207/95.

El citado Programa era consecuencia del acuerdo adoptado, con la misma fecha, en la Comisión de Salud Pública (Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud) y en él fueron consensuados un conjunto de objetivos, una metodología y una sistemática de actuación, que se mantuvieron hasta el año 2004.

Transcurridos dos años desde su implantación y tras la valoración de la situación y los análisis realizados por el *Grupo de Seguimiento HACCP*, creado en el seno de la Dirección General vio necesario realizar un replanteamiento del programa inicialmente propuesto. En concreto, desde la última revisión del programa, año 1999, se habían sucedido una serie de acontecimientos, lo que unido a la necesidad de incorporar nuevos marcos legales, los resultados obtenidos hasta el momento, y la conveniencia de profundizar en las actuaciones del Control Sanitario Oficial de Alimentos, exigieron una actualización del documento del Programa utilizado. Dicho avance se materializó en la eliminación de la fase de aprobación de documentos por los agentes de control oficial, sustituyendo esta actividad por la

puesta en marcha de los mecanismos de supervisión de los sistemas de autocontrol.

A lo largo del tiempo en que se había desarrollado los programas de 1997 y 1999, reiteradamente se puso de manifiesto la necesidad de contar con las herramientas necesarias, que facilitaran y, al mismo tiempo unificaran, los criterios interpretativos a la hora de evaluar, por los Agentes de Control Sanitario Oficial (A.C.S.O.), los distintos Sistemas de Autocontrol.

Para ello, inicialmente, se elaboró el documento denominado *“Guía para la Evaluación, por los Servicios de Control Oficial, de los Sistemas de Autocontrol: HACCP y PGH”* (1999), publicado en su día por la Dirección General de Salud Pública y Participación, y destinado a los Inspectores con el fin de homogeneizar criterios de actuación.

Asimismo se elaboró y publicó una guía informativa: *“Documento orientativo de especificaciones de su Sistema de Autocontrol”* (1999), destinado a los responsables de empresas alimentarias, con el fin de facilitarles cuales deben ser los contenidos mínimos de sus Sistemas de Autocontrol.

Este último documento fue revisado y modificado en dos ediciones posteriores, especialmente los Planes Generales de Higiene estando dirigida, estas nuevas versiones, tanto a los responsables de empresas alimentarias, como a los agentes del control oficial de alimentos. De esta forma se establecieron unos “criterios orientativos”, entendiéndose como tales, todos aquéllos aspectos que hacen cumplir los objetivos de seguridad alimentaria fijados para cada plan. Estos criterios pueden ser utilizados como “standards” o referentes tanto por los responsables de las empresas alimentarias como por los A.C.S.O.

Transcurridos unos años, la situación existente exigía dar un paso más en la estrategia de modificar la sistemática de trabajo del Control Oficial, estableciendo la supervisión (auditoria de seguridad alimentaria) como actividad clave a llevar a cabo por los agentes de control oficial, para la comprobación de eficacia de los sistemas de autocontrol de las empresas.

Este cambio en la sistemática de trabajo de los A.C.S.O. implicaba que el nuevo Plan fuera aparejado a su vez con un sistema de formación de los mismos, tanto en lo que se refiere a los nuevos procedimientos de auditoria como a la actualización de procesos tecnológicos o incluso de especialización por sectores alimenticios.

A la hora de abordar la estrategia de la implantación del nuevo proceso se preveía utilizar la misma metodología que en situaciones anteriores: elaboración del documento *“Manual de procedimiento para la supervisión de establecimientos alimentarios”* (2002), y desarrollo de un sistema de formación, capaz de llegar a todos los agentes del control oficial de alimentos, permitiendo a los mismos participar en un Taller de supervisión de los sistemas de autocontrol, como parte de la actualización de sus habilidades profesionales.

Como consecuencia de ello, en el año 2004 surge una nueva versión, como documento de referencia, que pasa a ser denominado **“Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias de Andalucía”**.

Después de tres años de desarrollo del Plan y tras ser analizado por el *grupo de seguimiento HACCP*, se realizó una primera valoración del Plan, poniéndose de manifiesto la necesidad de introducir modificaciones y mejoras tanto en lo referente a los documentos que sirven de herramienta, como a ciertos aspectos del Plan que, o bien habían originado incidencias en su aplicación, o bien no fueron recogidos en la metodología de implantación, de forma que lo hicieran más eficaz para la consecución de los objetivos propuestos. Como consecuencia de todo ello se implantó una **nueva edición del Plan en el año 2007**, que como novedad incorporaba los *Criterios de Flexibilidad* para acometer el Sistema APPCC en distintos establecimientos alimentarios.

Respecto a las modificaciones y novedades referentes a las herramientas del nuevo Plan, se publicó la 3ª edición del “Documento Orientativo de Especificaciones de Sistemas de Autocontrol” así como la 2ª edición del “Manual de procedimiento para la supervisión de establecimientos alimentarios”. Asimismo se elaboró una nueva guía, denominada *“Requisitos simplificados de higiene”* para que diera respuesta de forma orientativa a los contenidos de los sistemas de autocontrol que implementen aquellas empresas alimentarias que se pudieran acoger a ciertos criterios de flexibilidad que se implementan en el Plan.

Transcurridos tres años de desarrollo del **“Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol en las Empresas Alimentarias de Andalucía”** del año 2007, y como consecuencia de la implantación en el año 2010, del **PLAN DE INSPECCIÓN BASADO EN EL RIESGO DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE ANDALUCÍA**, se hizo necesario racionalizar y coordinar las actividades de control oficial de **inspección** y **supervisión** en función de la clasificación de los establecimientos alimentarios según el riesgo. En consecuencia en el Plan para la Supervisión del año 2010, se incorporaron modificaciones relacionadas con el ámbito y la frecuencia y la captación de empresas para la supervisión, así como una mayor concreción del procedimiento de seguimiento de las supervisiones en las que se detectaban “no conformidades”. Asimismo hubo que incorporar algunos criterios del Plan de Control Nacional Plurianual para poder incluir los resultados de los controles en el Informe anual.

En el Plan a desarrollar durante el año 2011, se modifican parcialmente los criterios de flexibilidad y se actualizan las prioridades de la programación sobre las empresas a supervisar.

3. NORMATIVA LEGAL REGULADORA

El *Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios* establece en su artículo 5, la obligación de los operadores de empresas alimentarias de crear, aplicar y mantener un procedimiento basado en los principios del APPCC, que deberán tener en cuenta los principios incluidos en el Codex Alimentarius.

El *Reglamento 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales* establece la obligación de efectuar controles oficiales con regularidad, basados en el riesgo y con la frecuencia apropiada, con el fin de:

- Prevenir, eliminar o reducir a niveles aceptables los riesgos que pueden afectar a personas o animales
- Garantizar la libre circulación de alimentos y piensos seguros y saludables
- Proteger los intereses de los consumidores

El artículo 10 del mismo establece que entre las actividades de control oficial se encuentra la evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación, prácticas correctas de higiene, buenas prácticas de higiene y HACCP. Asimismo en el artículo 8 se indica que los controles oficiales se llevarán a cabo de acuerdo con procedimientos documentados que contendrán la información e instrucciones para el personal que realicen dichos controles.

4. DEFINICIONES

A efectos del desarrollo del presente plan se tendrán en cuenta las siguientes definiciones que figuran en el Plan Nacional de Control Plurianual:

Actividad de control: Todas aquellas tareas relacionadas con el examen, inspección, vigilancia, verificación, auditoria, muestreo, análisis, comprobación, lectura, entrevistas, observación y cualquier otra actividad requerida para garantizar el cumplimiento de los objetivos del Reglamento 882/200. A efectos de simplificar la expresión de resultados en el informe anual, las actividades de control se clasificarán en:

- Auditoria
- Inspección
- Muestreo para análisis
-

Auditoria de Seguridad Alimentaria: Procedimiento metódico y ordenado que tiene por finalidad obtener evidencias de la conformidad del sistema de autocontrol de un establecimiento alimentario con los objetivos de seguridad alimentaria establecidos.

Control oficial: Toda forma de control que efectúe la autoridad competente para verificar el cumplimiento de la legislación sobre alimentos, así como las normas relativas al bienestar de los animales.

Deficiencia: no conformidad con la normativa que influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto.

Establecimiento: Cualquier unidad con instalaciones destinadas a productos alimenticios perteneciente a una empresa del sector alimentario.

Fase: Grupo de actividades para las que se encuentra autorizado el funcionamiento de un establecimiento. A efectos de este Plan se distinguen las siguientes fases:

- Elaborador (con independencia de que además sea envasador, almacén y/o distribuidor).
- Envasador (con independencia de que además sea almacén y/o distribuidor)
- Almacén distribuidor (con independencia de que además sea distribuidor).
- Distribuidor sin depósito.
- Establecimiento de comercio al por menor (incluidos los establecimientos de restauración)
- Otros: se incluirán en esta fase los mataderos, lonjas y mercados mayoristas, centros de recogida de caza silvestre, las salas de tratamiento de carne de reses de lidia y las salas de manipulación de caza silvestre.

Incumplimiento: No conformidad con la normativa que influye, o es probable que influya, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de medidas correctoras.

Informe anual: Informe anual de resultados del Plan Nacional de Control Plurianual definido en el artículo 44 del reglamento (CE) nº 882/2004.

Inspección: Examen de todos los aspectos relativos a los piensos, los alimentos, la salud animal y el bienestar de los animales a fin de verificar que dichos aspectos cumplen los requisitos legales establecidos en la legislación sobre piensos y alimentos, así como en la normativa en materia de salud animal y bienestar de los animales

No Conformidad: No adecuación con los requisitos especificados por un producto, proceso o servicio, incluyendo aquéllos que pudieran estar contenidos en una norma legal que le sea de aplicación

Procedimiento Operativos de Higiene/ Prerrequisitos / Planes Generales de Higiene: Conjunto de programas operativos y actividades preventivas básicas, a desarrollar en todas las empresas alimentarias para la consecución de la seguridad alimentaria, que requieren de unos planes específicos que contemplen, de manera documentada, su responsable procedimientos de ejecución, vigilancia, acciones correctoras y verificación

Sector: Conjunto de establecimientos que por poseer caracteres peculiares y diferenciados se agrupan a los efectos de la realización del informe anual. (Ver ANEXO II)

Supervisión: Procedimiento de auditoria de seguridad alimentaria llevada a cabo por los Agentes de Control Sanitario Oficial

Unidad de control: cada actividad de control que se realiza en un establecimiento en el marco del plan

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varios sectores, la unidades de control se imputarán en cada uno de ellos.

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, la unidad de control se contabilizará una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Elaborador > Envasador > Almacén.

Estas definiciones serán completadas con el resto de definiciones que figuran en la 2ª edición del *“Manual de Procedimiento para la Supervisión de establecimientos alimentarios”*.

5. TÉRMINOS DEL DOCUMENTO

Cabe reseñar ciertas abreviaturas que se utilizarán a lo largo del documento y que son las siguientes:

HACCP: siglas del APPCC en inglés (Hazards Analysis Critical Control Point)

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos

PGHs: Planes Generales de Higiene

RSHs: Requisitos Simplificados de Higiene

BPHS: Buenas Prácticas de Higiene Simplificadas

GBPH: Guía de Buenas Prácticas de Higiene:

BPF: Buenas Prácticas de Fabricación

ACSO: Agentes de Control Sanitario Oficial

PSSA: Plan de Supervisión de los Sistemas de Autocontrol

MPSEA: Manual de procedimiento para la Supervisión de establecimientos alimentarios

6. OBJETIVOS

Este nuevo Plan tendrá los siguientes objetivos:

Objetivos Generales

- Promover la implantación y desarrollo de los Sistemas de Autocontrol en los establecimientos alimentarios de Andalucía
- Evaluar la eficacia de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios de Andalucía mediante la supervisión.

Objetivos Específicos

- Contribuir a la reducción del 5% del porcentaje de establecimientos de Andalucía incluidos en el grupo A y del 10% del porcentaje de establecimientos del grupo B de Clasificación de Riesgo.
- Establecer la actividad de supervisión como actividad programada (frecuencia, ámbito, metodología, evaluación).
- Homogeneizar los criterios de actuación por parte de los Agentes de Control Sanitario Oficial para asegurar que la supervisión de los Sistemas de Autocontrol se realiza de forma uniforme.

7. AUTORIDADES COMPETENTES

La autoridad sanitaria en cada provincia es el titular de la Delegación Provincial de la Consejería de Salud, al cual le corresponde, según se establece en los Decretos 193/2008 y 259/2001, entre otras funciones, velar por el cumplimiento de las disposiciones legales que afecten a competencias propias de la Consejería.

Las autoridades competentes en materia sancionadora serán las que se establecen en la Ley 2/1998 de Salud de Andalucía y en el Decreto 20/2005 de 25 de enero por el que se desconcentran las competencias sancionadoras y se regulan determinados aspectos del procedimiento sancionador en materia de salud

Por otra parte los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios son los funcionarios del cuerpo superior facultativo de instituciones sanitarias (A4), en el ejercicio de sus funciones y, en su caso, los Técnicos de Salud. Por tanto, serán los agentes de control sanitario oficial (ACSOs) que hayan sido capacitados en técnicas de auditoria, los que ejecuten las actividades de supervisión a desarrollar en el marco de este plan, sin menoscabo de aquellas supervisiones que pudieran ser realizadas, dentro del marco de otros Planes o situaciones específicas, tanto por los propios directores de Unidades de Protección como por los técnicos competentes de protección de la salud de los diferentes niveles, siempre que estos hayan alcanzado la capacitación.

En los municipios en régimen de excepción, los agentes de la autoridad para el control sanitario de los establecimientos alimentarios de su ámbito geográfico, son los inspectores dependientes de la Corporación Local competente.

8. ORGANIZACIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Corresponde al **Servicio de Seguridad Alimentaria y de Laboratorios** de la Secretaría General de Salud Pública y Participación la planificación, programación general, coordinación y evaluación del Plan en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía. Se designará a un responsable del servicio para garantizar el desarrollo de dicho Plan.

Corresponde al **Servicio de Salud de las Delegaciones Provinciales** la difusión, coordinación, y evaluación del Plan a nivel provincial. Se designará a un responsable de la Sección de Sanidad Alimentaria para garantizar el cumplimiento del plan en la provincia.

A nivel de Distrito/Área Sanitaria, será el *Director de la Unidad de Protección* el responsable de garantizar el cumplimiento del Plan en su ámbito territorial y de informar a los ACSOs que vayan a realizar las actividades del Plan, los objetivos, las actuaciones y la metodología a desarrollar para el cumplimiento del plan así como los establecimientos de los sectores y fases seleccionados para realizar las supervisiones.

Por último corresponde a los ACSOs seleccionados, realizar las supervisiones programadas y no programadas, en base a la metodología descrita en este Plan y en el *Manual de Procedimiento para la supervisión de establecimientos alimentarios*, sin menoscabo de aquellas supervisiones que pudieran ser realizadas, dentro del marco de otros Planes o situaciones específicas, tanto por los propios directores de

Unidades de Protección como por los técnicos competentes de protección de la salud de los diferentes niveles.

De otra parte y con el objetivo de coordinar las actividades de supervisión y de garantizar que los criterios establecidos en el Plan se implementan de forma homogénea, en los diferentes niveles y unidades de la estructura, se establecen los siguientes grupos de trabajo:

1. **“Grupo de seguimiento del PSSA”**, integrado por representantes de los grupos referentes provinciales de supervisión y por representantes de la Secretaría General de Salud Pública y Participación. Serán funciones de este grupo:

Funciones del Grupo de seguimiento del PSSA:

- Coordinar los grupos referentes provinciales de supervisión
- Analizar, a efectos de coordinación, los informes de supervisión previamente seleccionados por los grupos referentes provinciales de supervisión.
- Modificar criterios sobre aspectos interpretativos relativos a la metodología de supervisión
- Coordinación del PSSA, junto a los responsables de la Secretaría General de Salud Pública y Participación.

Este grupo de reunirá al menos dos veces al año, así como cuando se promueva por los grupos provinciales de supervisión

2. **“Grupo referente provincial de supervisión”** que estará integrado por un integrante del grupo referente de cada uno de los Distritos / Áreas junto con el técnico responsable del Plan en la Delegación Provincial¹ correspondiente. Los componentes de este grupo deben ser notificados a la Secretaría General de Salud Pública y Participación por la propia Delegación Provincial. Serán funciones de este grupo:

¹ La presencia de un representante de la Delegación Provincial se entiende como necesaria a efectos de la coordinación del Plan

Funciones del Grupo referente provincial de supervisión:

- Coordinar los grupos referentes de supervisión de los Distritos/Áreas de su provincia
- Evaluar los informes de supervisión previamente seleccionados por los grupos referentes de Distrito.
- Mantener criterios sobre aspectos interpretativos relativos a la metodología de supervisión
- Participar mediante la designación de uno de sus integrantes en las reuniones técnicas de coordinación del *“Plan para la Supervisión de los sistemas de Autocontrol en las empresas alimentarias de Andalucía”*, junto con el resto de representantes de los grupos provinciales y representantes de la Secretaría General de Salud Pública y Participación.
- Participar junto con el grupo referente de Distrito, en la designación de los miembros de éstos.

3. **“Grupo referente de supervisión de Distrito/Área”** integrado por ACSOs capacitados del Distrito/Área y por el *Director de la Unidad de Protección* o persona en quien delegue. Los componentes de este grupo deben ser notificados a la Secretaría General de Salud Pública y Participación a través de su respectiva Delegación Provincial.

Entre las funciones a desarrollar por este grupo estarán las que a continuación se indican:

Funciones del Grupo referente de supervisión de Distrito:

- Difundir los criterios sobre aspectos interpretativos relativos a la metodología de supervisión.
- Evaluar los procesos de supervisión, previa selección en reuniones de coordinación con los A.C.S.O. del Distrito.
- Participar mediante la designación de uno de sus integrantes en las reuniones técnicas de coordinación del Plan a nivel provincial, junto con el resto de representantes de los otras Distritos/Áreas de la provincia y el técnico responsable del Plan de la Delegación Provincial
- Evaluar las actividades del Plan realizadas en el ámbito del Distrito
- Tomas de decisiones sobre la exigencia de sistema de autocontrol completo a empresas del grupo 2, a propuesta del ACSO.

9. DESCRIPCIÓN DEL PLAN

9.1. EL "SISTEMA DE AUTOCONTROL" Y LOS CRITERIOS DE FLEXIBILIDAD

El Sistema de Autocontrol se define como el conjunto de actuaciones, procedimientos y controles que, de forma específica y programada, se realizan por la empresa alimentaria para asegurar que los alimentos, desde el punto de vista sanitario, son seguros para el consumidor.

En líneas generales el *Sistema de Autocontrol*, que deberá estar documentado, lo constituyen los *PLANES GENERALES DE HIGIENE (PGHs)* y el *PLAN DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS (Plan APPCC)*. Aunque su formulación, como documentos, pueda hacerse de manera conjunta o independiente, siempre ha de tenerse en cuenta que, desde un punto de vista práctico, forman parte de un todo.

El documento del Sistema de Autocontrol deberá estar elaborado por la empresa alimentaria, pudiendo contar para ello con una empresa de asesoría externa, para después ser implantado y desarrollado en la propia empresa alimentaria. Posteriormente, y una vez realizada su implantación, los A.C.S.O. procederán a comprobar su aplicación, evaluar su eficacia conforme a los planes de la empresa, **mediante las actuaciones de supervisión, basadas en la metodología de auditoria.**

No obstante lo anterior, el Reglamento 852/2004 en sus artículos 7 al 9 prevé la elaboración y difusión de “**GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE**” (nacionales y comunitarias), siendo éstas un instrumento útil para asistir a los explotadores de las empresas alimentarias para:

- ✓ Juzgar sobre la necesidad, pertinencia, adecuación o suficiencia de un requisito en concreto y
- ✓ Definir los medios para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria

Las guías de prácticas correctas de higiene serán elaboradas por los propios sectores alimentarios, si bien los operadores de empresas alimentarias podrán utilizar estas guías con carácter voluntario. En cualquier caso las guías, sean nacionales o comunitarias, deberán estar incluidas en el Registro que la Comisión ha creado al efecto.

De otra parte, se tendrá en cuenta que puede haber empresas en las que se aplique un sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, como la ISO 22000, que integran los principios de APPCC y por tanto los requisitos del CODEX.

Criterios de Flexibilidad

Tal como se ha indicado con anterioridad, el Reglamento 852/2004 introduce el concepto de **flexibilidad** en la aplicación de los principios del APPCC en ciertas empresas alimentarias, con el fin de dar soluciones a situaciones específicas sin poner en peligro la seguridad alimentaria.

Transcurrido un tiempo desde la adopción de los Criterios de Flexibilidad se considera necesario, a la vista de la experiencia obtenida en su aplicación, modificar parcialmente dichos criterios, en el sentido de unificar en uno, los antiguos Criterios 2 y 3 que se venían aplicando desde el año 2007. Como consecuencia de ello ha sido modificada la Guía de Requisitos Simplificados de Higiene como documento orientativo del Sistema de Autocontrol a aplicar por los establecimientos que se pueden acoger al nuevo criterio de flexibilidad

Dado que el procedimiento para aplicar la flexibilidad debe ser totalmente transparente, los criterios de flexibilidad a aplicar en esta Comunidad Autónoma a partir del año 2011, en función del riesgo asociado a un determinado sector o en función del tamaño de las empresas, quedan modificados como se establece a continuación:

- **CRITERIO 1: El objetivo de controlar los peligros en los alimentos se consigue con la aplicación de Prerrequisitos/Planes Generales de Higiene (PGHs) basados en el “Documento Orientativo de Especificaciones de Sistemas de Autocontrol”**

Podrán adoptar este criterio, aquellos establecimientos inscritos en el Registro Sanitario de Alimentos, que **puedan controlar la totalidad de los peligros asociados a su empresa mediante la aplicación de los prerequisites**, así como las Carnicerías -Salchicherías y las Carnicerías-Charcuterías.

Las empresas que se acojan a este criterio deberán tener documentados e implantados aquellos PGHs, asociados a sus peligros, en función de la actividad que desarrolle.

No obstante en ciertas empresas, además de los PGHs, tendrán que incorporar el control de peligros específicos, puestos de manifiesto tras el correspondiente análisis de peligros, o bien a través de guías evaluadas, o que hayan sido previamente incluidos/asociados a determinados sectores por otras instancias.

- **CRITERIO 2: El objetivo de controlar los peligros en los alimentos se consigue con la aplicación de los prerequisites "Requisitos Simplificados de Higiene" (RSHs), basados en la guía orientativa publicada por esta Consejería.**

Podrán adoptar este criterio:

- los establecimientos del **sector Restauración**, a excepción de comedores escolares, de empresas y de instituciones, y de los establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan más de 200 comidas/día a los que se les exige el Sistema de Autocontrol completo.
- los establecimientos **minoristas**, a excepción de carnicerías-charcuterías y carnicerías-salchicherías

No obstante lo anterior, el grupo referente de supervisión del Distrito, a propuesta de los ACSOs, podrá adoptar la decisión de modificar o anular un criterio de flexibilidad a un establecimiento en particular, quedando constancia escrita de ello, en el *informe de evaluación* correspondiente.

A efectos de coordinación estas decisiones serán trasladadas al grupo referente provincial de supervisión

9.2. RESPONSABILIDADES DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL

Tal como se indicaba anteriormente, y en líneas generales, los operadores económicos son los responsables del diseño y de la implantación de su Sistema de autocontrol basado en los principios generales del APPCC. De otra parte es la administración sanitaria, la competente en definir las exigencias y en evaluar la eficacia de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios.

De forma detallada se pueden enumerar las respectivas responsabilidades:

Responsabilidades de los Operadores económicos

- Adoptar y respetar los principios del APPCC
- Elaboración y aplicación de Prerrequisitos, Plan APPCC, incluidos los procedimientos de verificación del sistema de autocontrol
- Elaborar y mantener los informes y registros de forma adecuada
- Asegurar que los empleados han recibido la formación adecuada para ejercer sus funciones
- Poner en conocimiento de las autoridades competentes las innovaciones o modificaciones realizadas en los sistemas de autocontrol
- Proporcionar la ayuda necesaria a los ACSOs durante las visitas de **supervisión que se realicen.**

Responsabilidades de las autoridades competentes

- Inspeccionar los establecimientos alimentarios
- Auditar los documentos del sistema de autocontrol
- Evaluar las acciones correctivas llevadas a cabo por las empresas
- Adoptar las medidas necesarias para garantizar que los establecimientos alimentarios mantienen actualizados sus sistemas de autocontrol
- Adoptar las medidas necesarias para garantizar que los establecimientos alimentarios respetan y aplican las normas legales y programas que les **afecte**

9.3. NATURALEZA Y PUNTO DE CONTROL

La **actividad de control oficial** a desarrollar en el marco de este Plan será la de *Supervisión*.

La **Supervisión** consistirá en llevar a cabo una auditoria de seguridad alimentaria para evaluar el cumplimiento y la eficacia del Sistema de Autocontrol implantado por la empresa alimentaria, y por tanto el aseguramiento de la inocuidad de los alimentos.

Las Supervisiones podrán ser completas o parciales

- **Supervisión completa:** se supervisará el Sistema de Autocontrol completo.

No obstante lo anterior, en aquellas industrias de considerable entidad que cuenten con varias líneas de producción con procesos distintos (realizados en instalaciones diferenciadas o en distintos turnos/jornadas) para los que la empresa haya desarrollado Sistemas APPCC independientes para cada línea, la supervisión de los Prerrequisitos y del Sistema APPCC de la **línea/proceso de mayor riesgo**, será considerada igualmente una supervisión completa.

- **Supervisión parcial:** Son aquellas supervisiones realizadas sobre un sistema de autocontrol de una empresa alimentaria que, sin que se auditen todos y cada uno de los elementos constitutivos de aquél, permita tras su finalización, evidenciar que el conjunto del sistema puede estar funcionando satisfactoriamente

Los elementos mínimos de las supervisiones parciales podrán ser, dependiendo del Sistema de Autocontrol que disponga:

1. Empresas con Sistema de Autocontrol completo (Prerrequisitos/PGHs +APPCC)

- Al menos 3 PGH completos + Verificación de la correcta identificación de los PCC establecidos por la empresa + Prueba de trazabilidad (ó PGH de trazabilidad completo, cuando se estime necesario).
- Supervisión de 3 PCCs completos o del N° significativo de PCC identificados y funcionales (cuando se contemplen mas de tres) + 1 PGH + Prueba de trazabilidad (ó PGH de trazabilidad completo, cuando se estime necesario)

Se entiende que un Número significativo de PCC identificados y funcionales correspondería a:

- De 3 a 8 PCC funcionales: escoger al azar 3
- De 9 a 15 PCC funcionales : escoger al azar 4
- De 16 a 25 PCC funcionales: escoger al azar 6
- De 26 a 50 PCC funcionales: escoger al azar 9

2. Empresas que se acojan al Criterio 1 de Flexibilidad (Prerrequisitos/PGHs)

- Al menos 3 PGH completos + Prueba de trazabilidad (ó PGH de trazabilidad completo, cuando se estime necesario)
En caso de que se hayan identificado algún peligro específico se incluirá asimismo la verificación de dicho control

El **punto de control** será cada uno de los establecimientos alimentarios a supervisar, bien por la programación realizada, o a demanda por algunas de las situaciones que posteriormente se indican.

A efectos de incorporar los resultados de las actuaciones de este Plan al Informe anual del Plan Plurianual Nacional, todos los establecimientos alimentarios, en función de la actividad que desarrolle estarán agrupados en **Sectores** y **Fases**, según las definiciones que se indican en el glosario de términos del Plan.

Los establecimientos alimentarios se agruparán en los distintos sectores en base a las claves y actividades del Registro Sanitario tal como figura en el ANEXO II.

Los establecimientos minoristas que sean supervisados, por estar obligados a disponer del Sistema de Autocontrol completo o acogidos al Criterio 1 de Flexibilidad, se asociaran al sector que correspondan en base al tipo de productos que comercialice, tal como se refleja en el ANEXO I.

Las fases tal como se definen en el glosario, corresponden al grupo de actividades para las que se encuentra autorizado el funcionamiento de un establecimiento. A efectos de este Plan se distinguen las siguientes fases:

- **Elaborador** (con independencia de que además sea envasador, almacén y/o distribuidor).
- **Envasador** (con independencia de que además sea almacén y/o distribuidor)
- **Almacén distribuidor** (con independencia de que además sea distribuidor).
- **Establecimiento de comercio al por menor** (solo aquellos que se incluyan en el ámbito de actuación del Plan, descrito en el punto siguiente)
- **Otros**: se incluirán en esta fase los mataderos, lonjas, mercados mayoristas, centros de recogida de caza silvestre, salas de tratamiento de carne de reses de lidia y las salas de manipulación de caza silvestre.

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varios sectores, las unidades de control que correspondan se imputarán en cada uno de ellos.

En el caso de que un establecimiento se encuentre inscrito o autorizado para varias fases, éste se contará una única vez de acuerdo con el siguiente orden de prioridad: Elaborado>Envasador> Almacén> Distribución

9.4. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

Este Plan será de aplicación a todas las empresas alimentarias de Andalucía que dispongan de Sistema de Autocontrol completo (Prerrequisitos/PGHs y APPCC), y a aquellas empresas alimentarias cuyo Sistema de Autocontrol pueda acogerse al Criterio 1 de Flexibilidad.

No obstante lo anterior, dada la diversidad de sectores alimentarios, a efectos de sistematizar la metodología de trabajo en cuanto a la ejecución del Plan, se tendrá en cuenta:

- ✓ La clasificación del riesgo asociado a la industria a supervisar.
- ✓ Procedimiento de autorización sanitaria
- ✓ Las actividades del Plan de Inspección en base al riesgo
- ✓ Los criterios de flexibilidad para la implantación del Sistema de Autocontrol en ciertas empresas alimentarias
- ✓ las empresas inscritas en el Registro General Sanitario de alimentos, bajo la clave 39, al no quedar englobadas en la definición de “empresa alimentaria” tal como figura en el Reglamento 178/2002, quedan exceptuadas del ámbito de aplicación del Plan.

Como consecuencia de ello, **los establecimientos a supervisar en base a las instrucciones de este Plan**, se clasificaran en dos grupos:

1. EMPRESAS QUE DEBEN ASEGURAR LA INOCUIDAD MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PGHS Y APPCC:

- Empresas que requieren la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos, a excepción de las que puedan acogerse al criterio 1 de Flexibilidad.
- Comedores escolares, comedores de instituciones y comedores de empresa con cocina propia.
- Establecimientos de servicios de comidas que tengan capacidad o sirvan unas 200 comidas/día

2. EMPRESAS QUE PUEDEN ASEGURAR LA INOCUIDAD, ACOGIÉNDOSE AL CRITERIO DE FLEXIBILIDAD 1:

- Industrias de sectores alimentarios que puedan controlar los peligros mediante la implantación y aplicación de los Prerrequisitos/ PGHs
- Almacenes frigoríficos y no frigoríficos
- Distribuidores sin almacén
- Carnicerías-Salchicherías
- Carnicerías-Charcuterías
- Plataformas de Distribución

9.5. FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Como premisa para iniciar las actividades del Plan, todos los establecimientos alimentarios **deberán estar clasificados en función del riesgo**, según el sistema de clasificación que inicialmente fue implementado en el “Plan para la Supervisión de los Sistemas de Autocontrol de los establecimientos alimentarios” del 2007 y que se incluye asimismo como Anexo I en el Plan actual.

La *frecuencia* de supervisión de los establecimientos alimentarios estará asociada, por tanto, a la categoría a la que pertenezcan en base a la *clasificación del riesgo*.

Por tanto la frecuencia de Supervisión de los establecimientos alimentarios será la que figura en el cuadro siguiente:

CATEGORIA	RANGO PUNTOS	FRECUENCIA SUPERVISIÓN
A	91 a 195	Cada 12 meses
B	71 a 90	Cada 18 meses
C	41 a 70	Cada 2 años
D	40 a 25	Cada 5 años
E	< 25	Otra estrategia ejecución

9.6. PRIORIZACIÓN Y PROGRAMACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS A SUPERVISAR

A efectos de gestionar las actividades anuales de supervisión, a principios de cada año los Directores de la Unidad de Protección de los Distritos/Áreas deberán realizar un estudio de los establecimientos a supervisar en su ámbito territorial, en base a los recursos disponibles de los profesionales que vayan a realizar las actividades de supervisión y a la frecuencia de supervisión de los establecimientos de su ámbito territorial.

Asimismo se deberá tener en cuenta el número total de supervisiones a realizar en cada Área/Distrito para el cumplimiento del objetivo común N° 6 del Acuerdo de Gestión.

Dada la variabilidad de los recursos humanos disponibles en los Distritos / Áreas en relación al número de establecimientos alimentarios existentes, anualmente por la Secretaría General de Salud Pública y Participación se definirán unos criterios de priorización de los establecimientos a supervisar, que deberán ser acometidos

por todos los Distritos/ Áreas, cuando no puedan alcanzar la cobertura indicada en la frecuencia.

Teniendo en cuenta lo anteriormente indicado, una vez conocido el número de actividades de supervisión a realizar durante el año, la distribución, en función de la clasificación, será como se indica a continuación:

- el **60%** de las actividades de supervisión se realizarán en establecimientos clasificados como **A**
- el **40%** de las actividades de supervisión se realizarán en establecimientos clasificados como **B**
- A su vez, dentro de los porcentajes marcados, serán prioritarios aquéllos que no hubiesen sido supervisados en el año 2010.

PRIORIZACION AÑO 2011

1. 60 % de las actividades en establecimientos del Grupo A
2. 40 % de las actividades en establecimientos alimentarios de Grupo B
3. A su vez, serán prioritarios los establecimientos de los grupos 1 y 2 no supervisados en el año 2010.

La **programación anual** de los establecimientos a supervisar en el año deberá figurar en la primera columna -programadas- de la tabla 2.1.-Cumplimiento del Programa- de los modelos del Informe Anual (ANEXO IV), en función de los sectores y fases a los que pertenezcan los establecimientos seccionados.

Con independencia de la programación realizada a principios de año, las supervisiones de establecimientos que no hubieran sido programadas, motivadas por alertas, autorizaciones para exportación, cocinas centrales contratadas por la Consejería de Educación para el servicio de comedor escolar, se contabilizarán en la 3ª columna -no programadas- de la tabla 2.1.-Cumplimiento del Programa del Informe anual.

9.7. METODOLOGIA DE SUPERVISIÓN

La metodología de supervisión consistirá en una auditoría, utilizando como herramienta el **Manual de procedimiento para la Supervisión de establecimientos alimentarios (MPSEA)**. En un futuro la Supervisión se deberá adaptar al **Proceso de Supervisión** que se está diseñando actualmente.

Los estándares de referencia para llevar a cabo la supervisión serán los documentos que las empresas dispongan de los Sistemas de Autocontrol, los cuales estarán basados, en función del grupo al cual pertenezcan, según la

clasificación de establecimientos que figuran en el apartado “AMBITO DE ACTUACIÓN”, en los documentos siguientes:

- El “**Documento Orientativo de Especificaciones de Sistemas de Autocontrol**” (**Aspectos generales, Prerrequisitos/PGHs y APPCC**), para los establecimientos del grupo 1.
- Los **Aspectos generales y Prerrequisitos/PGHs del “Documento Orientativo de Especificaciones de Sistemas de Autocontrol”** para los establecimientos del grupo 2. En el caso en que estos establecimientos tengan que controlar sus riesgos específicos, los responsables de estas empresas deberán incorporar al Plan de Autocontrol, un anexo en el que describirá los peligros específicos de la actividad que desarrolla y el procedimiento para llevar a cabo el control de dichos peligros. Los aspectos de este anexo serán igualmente objeto de supervisión.

En ambos casos se tendrá en cuenta, el carácter orientativo del documento.

No obstante lo anterior, en caso de que la empresa alimentaria utilice para la implantación de su sistema de autocontrol, una *Guía de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH)* (nacional o comunitaria), la supervisión se realizará utilizando como documento de referencia el contenido de la guía, la cual deberá ser previamente evaluada, a fin de comprobar que en ella se contemplan los procedimientos para controlar los peligros de seguridad alimentaria asociados al establecimiento.

Asimismo en aquellas empresas en las que se aplique un sistema de gestión de la inocuidad de alimentos, como la ISO 22000, que integren los principios de APPCC y por tanto los requisitos del CODEX, la supervisión se realizará frente a los contenidos de la documentación del sistema de gestión aplicado.

Captación de empresas en el Plan

La captación de establecimientos para llevar a cabo las visitas de supervisión se realizará como se describe a continuación:

a) Supervisiones Programadas

La captación se irá efectuando a partir del listado de la programación realizada a principios del año por el **Director de la Unidad del Distrito/Área**, teniendo en **cuenta la frecuencia** de supervisión, el objetivo N° 6 de Supervisión del acuerdo de gestión y la **Priorización del año 2011**.

b) Supervisiones No Programadas

Serán realizadas a demanda. Se podrán llevar a cabo:

- cuando así se establezca en los procedimientos para las **Autorizaciones de empresas para la exportación**
- aquéllas que sean necesarias realizar por situaciones extraordinarias (por ej. algunas **alertas**)
- aquéllas que sean necesarias realizar para la autorización de cocinas centrales para el **servicio de comedor escolar**

Procedimiento de Supervisión

Las supervisiones de empresas alimentarias se llevarán a cabo, tal como indica el **MPSEA**, por un equipo formado por dos ACSOs capacitados, uno dirigirá la supervisión (inicialmente el que posea mas experiencia), el supervisor-jefe y el otro, supervisor adjunto/auxiliar, colaborará en su desarrollo, siguiendo las indicaciones del primero. Dado que la actividad de supervisión está basada en técnicas de auditoria, el equipo de supervisión será independiente del ACSO, bajo cuya responsabilidad se encuentre el control oficial del establecimiento a supervisar.

Una vez seleccionada la empresa a supervisar, y dentro de la Fase de Preparación, se dirigirá escrito al responsable de la misma para la preparación de la reunión preliminar, tal como se establece en el **MPSEA**.

Tal como indica el **MPSEA**, la actividad de supervisión comprende las siguientes fases:

- **Fase de Preparación:** en la que se fija el marco de actuación, se recopila y estudia la documentación necesaria para llevar a cabo la supervisión (muy especialmente los resultados de los controles oficiales previos) y se realiza la comunicación formal con la empresa.
- **Fase de Desarrollo:** en el que se llevará a cabo la reunión inicial, se realizará la comprobación de conformidad y eficacia en planta y la reunión final.
- **Fase de Finalización:** en la que se elaborará el **informe final** en el modelo establecido en el Manual, para su posterior entrega a los responsables de la empresa en un plazo de 7 días después de finalizar la supervisión. Asimismo, en caso necesario, le será requerido el Plan de Mejoras.
- **Fase de Seguimiento:** en el que se evaluará el plan de mejoras propuesto por la empresa y se comprobará la implantación de las acciones correctoras.

La documentación que genere cada Supervisión quedará archivada en los históricos existentes de cada empresa en el Área/Distrito Sanitario.

La actividad de Supervisión no finalizará hasta que se compruebe, tras los plazos acordados, la implantación de las medidas correctoras propuestas por la empresa en el Plan de mejoras. ⁽¹⁾

El **tiempo máximo** desde el inicio de la Fase de Preparación hasta la Evaluación del Plan de Mejoras aportado por la empresa, en caso de no conformidades, no podrá ser superior a **un mes**. Asimismo el plazo de la Fase de Seguimiento, cuando existan no conformidades que sean necesarias medidas correctoras de gran envergadura, será de un máximo de **tres meses**.

En consecuencia, el tiempo máximo de una supervisión (incluida la fase de seguimiento) no podrá exceder en ningún caso de **cuatro meses**.

A efecto de facilitar el seguimiento se podrá cumplimentar la Hoja de Control Oficial que se adjunta como ANEXO III.

Consecuencias y seguimiento de la supervisión

Las consecuencias de la actividad de Supervisión estarán de acuerdo con lo indicado en la Ley de Salud de Andalucía, así como en los Reglamentos comunitarios y siempre serán proporcionadas a las gradaciones de las no conformidades detectadas e incumplimientos que no hubieran sido corregidos una vez finalizada la Fase de Seguimiento.

Por tanto, tras la Fase de Finalización de la actividad de supervisión podemos encontrarnos con las siguientes situaciones:

- **Empresas cuyo informe resultante de la actividad de supervisión refleje que no se han detectado evidencias de no conformidad:** Sin trascendencia
- **Empresas en cuyo informe resultante de la actividad de supervisión se refleje la “no conformidad” junto con las evidencias que lo respaldan:** La empresa deberá llevar a cabo un PLAN DE MEJORAS.
- **Empresas en cuyo informe resultante de la actividad de supervisión se refleje la “no conformidad” derivadas de graves irregularidades estructurales y/o de funcionamiento que afecten la seguridad del producto:** Corrección inmediata o posibilidad de suspensión de la actividad en base a la Ley de Salud de Andalucía.

⁽¹⁾ La valoración temporal de la actividad de supervisión dentro de los perfiles/puesto de trabajo de los ACSOs será la siguiente:

- *Actividad de visita de Supervisión* propiamente dicha, que incluirá la Fase de Preparación, la Fase de Desarrollo y la Fase de Finalización
- *Actividad de visita de control:* para la comprobación de la implantación de las acciones correctoras propuestas en el Plan de mejoras

Con independencia del *informe de supervisión*, se levantará Acta cuando los hechos observados en la visita de Supervisión, así lo requieran por la gravedad de los mismos.

En aquellas empresas cuyo informe resultante de la actividad de supervisión reflejen “no conformidades” derivadas de graves irregularidades estructurales y/o de funcionamiento que afecten la seguridad del producto, con independencia de que en ciertos casos se puedan establecer plazos para sus correcciones inmediatas por parte de la empresa, se podrá iniciar los trámites para llevar a cabo la suspensión de actividad por la autoridad competente, en base a la Ley de Salud de Andalucía, y en su caso, la retirada de la autorización sanitaria de funcionamiento y consiguiente baja del Registro General Sanitario de Alimentos.

El seguimiento a realizar por los ACSOs en los establecimientos, en los que en las supervisiones realizadas se detecten “no conformidades” seguirá las pautas siguientes:

En aquellas empresas cuyo informe resultante de la actividad de supervisión refleje “no conformidades” que no afecten a la seguridad del producto, la empresa deberá elaborar el **PLAN DE MEJORAS**, que deberá ser presentado en un plazo máximo de 10 días, en el que se incluirán las medidas correctoras necesarias para solucionar las no conformidades.

La evaluación aprobación y seguimiento del Plan de Mejoras deberá realizarse siempre, al menos, por uno de los ACSO que intervino en la visita de supervisión.

En caso que la industria **no presente el plan de mejora** en el plazo establecido se iniciarán los trámites para la incoación del correspondiente expediente sancionador. En aquellas provincias en las que así se requiera por el servicio de procedimiento, se levantará Acta en la que se recojan los incumplimientos observados en la supervisión.

Una vez la empresa haya aportado el plan de mejoras, en el plazo de 10 días, se realizará una **evaluación de las medidas propuestas**, en un plazo máximo de 7 días, con objeto de saber si con ellas, no solo se solucionan los problemas evidenciados, sino que además, y muy especialmente, se garantizan los objetivos correspondientes al ámbito/alcance que se haya supervisado. En caso de que las medidas propuestas no eliminen las evidencias detectadas o no logren el objetivo a cumplir, se les indicará expresamente, debiendo formular de inmediato nuevas medidas correctoras.

Transcurrido el plazo acordado para llevar a cabo las mejoras, se realizaran actuaciones de comprobación de las medidas correctoras, mediante visitas de control. Si dichas medidas correctoras no se hubieran materializado, se levantará Acta, en la que se indicara el incumplimiento a efectos de iniciar los trámites para el correspondiente expediente sancionador.

A veces para solucionar una no conformidad es necesario desarrollar por la empresa un nuevo sistema de control, por lo que puede ser necesaria una primera comprobación de que se ha establecido el procedimiento y en posteriores actuaciones se comprobará la eficacia.

En aquellos casos en que transcurrido el plazo propuesto no haya resuelto las no conformidades, además del inicio del procedimiento para incoar el expediente sancionador, en situaciones de mayor gravedad, o bien por reincidencia a lo largo del historial de la empresa, se podrán iniciar los trámites para la retirada de la autorización sanitaria de funcionamiento y consiguiente baja del registro Sanitario de Alimentos.

Todas las actuaciones realizadas para el seguimiento de las “No Conformidades” deberán ser puestas de manifiesto en un *Informe de Seguimiento de Supervisión*, pudiendo utilizarse el modelo de documento de Propuesta y Seguimiento de acciones correctoras, que incluye el MPSEA

La información recabada por el equipo supervisor en la empresa alimentaria en la que se haya realizado la actividad de supervisión, deberá ser conocida por el ACSO que tenga a su cargo el control oficial de la empresa, **a efectos de que si procede, realice la reclasificación de la industria.**

9.8. INCUMPLIMIENTOS DEL INFORME ANUAL DEL PLAN PLURIANUAL

El procedimiento normalizado de trabajo para la elaboración del **Informe Anual** clasifica las *No conformidades* en base al hecho de que afecte o no a la seguridad de los productos, diferenciando *deficiencias* e *incumplimientos*:

- **Deficiencias:** Son las No conformidades de la normativa que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.

Estas deficiencias corresponderían a aquellas No conformidades que se hacen constar en el Informe de supervisión, y que los operadores económicos deberán corregir en los plazos propuestos

- **Incumplimiento:** Son las No conformidades de la normativa que influyen o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto

En lo que se refiere al plan de supervisión, corresponderían a aquellas “no conformidades” derivadas de graves irregularidades estructurales y/o de funcionamiento que afecten la seguridad del producto y que exijan una Corrección inmediata o incluso la propuesta de suspensión de la actividad en base a la Ley de Salud de Andalucía.

En relación a las infracciones que deberán ser recogidos en la Tabla 2.2 de los modelos de parte del Informe Anual, únicamente se deberán incluir en ellos, los **incumplimientos**.

En las tablas que figuran a continuación se relacionan a *titulo de ejemplo* una serie de deficiencias y de incumplimientos, clasificados según se establece en el Plan de Control Nacional Plurianual:

PROGRAMA 2. CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
Criterio General	No conformidades de la normativa que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad del producto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ No conformidades de la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto. ▪ Deficiencias que pueden implicar la adopción de medidas adicionales al levantamiento de un acta, aunque no influyan negativamente sobre la seguridad del producto, debido a: <ul style="list-style-type: none"> ○ no se han adoptado medidas correctoras o éstas son insuficientes para corregir las deficiencias detectadas en un control previo; ○ se repite en un establecimiento una deficiencia de forma reiterada; ○ se acumulan varias deficiencias en la misma unidad de control, de forma que a criterio del inspector pueden llegar a influir en la seguridad del producto.
AUTOCONTROL	Se observan algunas no conformidades en el sistema de autocontrol que no influyen, o no es probable que influyan, sobre la seguridad de los productos.	Se observan no conformidades en el sistema de autocontrol que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad de los productos.
	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Carece del procedimiento documentado de alguno de los Programas de prerrequisitos, si bien se controlan los peligros asociados a ellos. ▪ El documento del Sistema de Autocontrol (Prerrequisitos y/o APPCC) no está actualizado. ▪ No están recogidos documentalmente todos los peligros, 	<p>Por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No existe Sistema de Autocontrol. ▪ El Sistema de Autocontrol es irrelevante o no se adapta a la realidad de la empresa. ▪ El Sistema APPCC no recoge uno o más peligros evidentes,

PROGRAMA 2. CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Tipo no conformidad	Deficiencias	Incumplimientos (Computables para Informe anual)
	<p>pero la empresa dispone de medidas para controlar dichos peligros.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Aunque se realiza la vigilancia de los PCC o la establecida para los prerrequisitos, no se realiza con la frecuencia establecida en los programas o en el Plan APPCC. ▪ No hay responsables de la vigilancia / aplicación de medidas correctoras. ▪ No se han realizado las medidas correctoras de no conformidades, pero estas no suponen una pérdida de la seguridad del producto. ▪ Faltan algunos de los registros establecidos en los programas de prerrequisitos o del Plan APPCC. ▪ No se realiza la fase de verificación, que establece el Sistema APPCC, en base a los principios CODEX. 	<p>que tras el análisis del árbol de decisiones demostrarían ser puntos de control críticos de la empresa, sin que disponga la empresa de otra medida equivalente que controle dichos peligros.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ No se realiza la vigilancia de un PCC contemplado en el Sistema APPCC. ▪ No se realiza vigilancia. ▪ No se adoptan medidas correctoras tras la pérdida de control de un PCC contemplado en su Sistema APPCC, pudiendo suponer una pérdida de la seguridad del producto. ▪ Se comprueba falsedad documental.

10. EVALUACIÓN DEL PLAN

Con objeto de poder realizar la evaluación anual del Plan de Supervisión, cada Área/Distrito Sanitario deberá remitir a su Delegación Provincial, en la segunda quincena del mes de enero del año siguiente al que se evalúa, un informe que recoja un resumen de las actividades del Plan realizadas en el Distrito/Área, y en el que se adjunte el modelo del ANEXO IV en el que se deberán detallar:

- ✓ N° de ACSO que realizan las actividades de supervisión
- ✓ N° de Establecimientos programados de cada grupo de clasificación
 - N° de Establecimientos alimentarios del Grupo A
 - N° de Establecimientos alimentarios del grupo B
 - N° de establecimientos Grupos C, D o E (caso de que pueda abarcarlos)
- ✓ N° de Supervisiones realizadas, programadas y no programadas (a demanda)

En el informe se recogerán, asimismo, las incidencias, observaciones y propuestas de mejora que se estimen necesarias para un mejor funcionamiento del Plan.

Con dichos parámetros se establecen los siguientes indicadores que deberá evaluar cada nivel (Distrito, Delegación, Secretaría General) a finales de cada año.

$$\text{Indicador de cumplimiento de programación} = \frac{\text{N}^\circ \text{ de superv. programadas realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de supervisiones programadas}} \times 100$$

$$\text{Indicador de Supervisión} = \frac{\text{N}^\circ \text{ de superv. (progr + no progr.) realizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de superv. programadas} + \text{N}^\circ \text{ de superv demandadas}^2} \times 100$$

Durante la primera quincena del mes de febrero, cada Delegación Provincial deberá remitir a esta Secretaria General, información de los indicadores señalados en el punto anterior, junto a una memoria que incluya los aspectos a destacar dentro de las actuaciones realizadas, propuestas o sugerencias para modificaciones posteriores, así como la valoración del Plan en su ámbito territorial.

Asimismo junto al informe y al ANEXO IV provincializado, se deberán remitir debidamente cumplimentados, los modelos de informes correspondientes al Informe Anual del Plan Nacional de control Plurianual y que figuran en el ANEXO V.

Anualmente y a partir de los resultados de los indicadores, la Secretaría General de Salud Pública y Participación realizará una evaluación del Plan en la Comunidad Autónoma. Del resultado de dicha evaluación y de las distintas evaluaciones de las actividades realizadas en los distintos niveles de actuación, el Plan podrá ser modificado en los años sucesivos.

² Las que en el año surjan como consecuencia de nuevas inscripciones, de autorizaciones de empresas para la exportación, de alertas, contrataciones de cocinas centrales por la Consejería de Educación

ANEXO I

MODELO CLASIFICACION RIESGO DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

1.1 NONBRE O RAZON SOCIAL		1.2 CIF / NIF
1.3 DOMICILIO SOCIAL		
1.4 LOCALIDAD	1.5 CODIGO POSTAL	1.6 TF / FAX
1.7 DOMICILIO ESTABLECIMIENTO		
1.8 LOCALIDAD	1.9 CODIGO POSTAL	1.10 TF / FAX
1.11 ACTIVIDAD / FECHA AUTORIZACION		1.12 RGSA / NUMERO PROVINCIAL
1.13 NOMBRE COMERCIAL	1.14 CLASIFICACION DEL RIESGO DEL ESTABLECIMIENTO	
1.15 AGENTE CONTROL OFICIAL		1.16 FECHA CLASIFICACION

1 - RIESGO POTENCIAL

A) Tipo de alimento y método de manipulación		
Alimento alto riesgo: Necesita ser conservado a temperatura regulada para inhibir el crecimiento microbiano y / o puede ser consumido directamente sin otro tratamiento que destruya microorganismos y sus toxinas.		
Fabricación: Elaboración, cocinado, envasado o reenvasado y demás actividades en las que se transforme el alimento		
Manipulación: Almacenado, distribución, transporte, venta y demás actividades en las que no se transforme el alimento		
- Fabricación de alimentos alto riesgo		40
- Manipulación alimentos alto riesgo		30
- Fabricación de alimentos no de alto riesgo		10
- Manipulación de alimentos no de alto riesgo		5
B) Método de Procesado		
- Tratamiento térmico o envasado aséptico en alimentos de baja acidez		20
- Envasado al vacío o en atmósfera protectora como proceso necesario para la conservación del alimento		
- Elaboración, enfriamiento y conservación de comidas preparadas para consumo en frío o tras recalentamiento		
- Depuración de moluscos		
- Cualquier otros método de procesado no incluido anteriormente		0
C) Riesgo para los Consumidores		
- Escala nacional o internacional (Fuera Distrito Sanitario)		15
- Escala superior a la localidad (Dentro Distrito Sanitario)		10
- Escala local (Municipio)		5
- Menos de 20 consumidores / día		0
Adicional: Elaboración o servicio de comida para grupo vulnerable (> 65 años, < 5 años, inmunodeprimidos)	Nº personas/día:	20

2 - NIVEL DE CUMPLIMIENTO

A) Valoración de la Higiene y de la Seguridad Alimentaria (PGH)		
- Inaceptable	Prácticas higiene inaceptables y / o no documenta ni implanta PGH	25
- Pasable	Prácticas higiene aceptables y documenta PGH viables, pero falta desarrollar implantación	15
- Normal	Prácticas higiene aceptables y documenta e implanta PGH	5
- Excepcional	Prácticas higiene aceptables y documenta e implanta PGH sin no conformidades.	0
B) Valoración de la Estructura (Instalaciones y equipos)		
- Inaceptable	Incumple requisitos normativa que pueden afectar a la seguridad del producto	25
- Pasable	Incumple requisitos normativa sin que se afecte a la seguridad del producto	15
- Normal	Cumple requisitos de la normativa, aunque algunos requisitos son susceptibles de mejora	5
- Excepcional	Cumple todos los requisitos de la normativa	0

3 - CONFIANZA EN LA GESTIÓN DE LA DIRECCIÓN / SISTEMAS DE CONTROL		
- Ninguna Confianza	Historial con problemas sanitarios no solucionados y / o Sin conocimiento de los procesos, sus peligros y su control y / o No documenta Sistema Autocontrol (PGH y / o Plan APPCC según establecimientos y programa)	30
- Cierta Confianza	Historial con problemas sanitarios en situación de solución Con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control Documenta Sistema de Autocontrol, pero falta desarrollar implantación	10
- Confianza Moderada	Historial con problemas sanitarios solucionados Con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control Documenta e implanta Sistema de Autocontrol	5
- Confianza Elevada	Historial sin problemas sanitarios Con conocimiento de los procesos, sus peligros y su control Documenta e implanta Sistema de Autocontrol sin no conformidades	0
Adicional: Control insuficiente sobre peligros significativos de riesgo elevado que produjeran cuadros clínicos graves (Toxinas; patógenos, contaminantes u otros).	Especificar peligro:	20
CATEGORIA:	TOTAL PUNTUACION	
FRECUENCIA DE INSPECCION (basada en el riesgo)		
FRECUENCIA DE SUPERVISION:		

TABLA PARA CATEGORÍA Y FRECUENCIA DE SUPERVISIÓN.

CATEGORIA	RANGO PUNTOS	FRECUENCIA SUPERVISIÓN
A	91 a 195	Cada 12 meses
B	71 a 90	Cada 18 meses
C	41 a 70	Cada 2 años
D	25 a 40	Cada 5 años
E	< 25	Otra estrategia ejecución

ANEXO II

ANEXO: SECTORES QUE SE CONSIDERAN EN EL INFORME ANUAL DEL PLAN PLURIANUAL		
SECTOR	CLAVES RGSA	ACTIVIDADES MINORITAS
1: CARNE Y DERIVADOS	Clave 10 RGSA: carne y derivados, aves y caza	Carnicerías
		Carnicerías-Salchicheras
		Carnicerías Charcuterías
		Sucursales
		Recova
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	Clave 12 RGSA: pescados, crustáceos, moluscos y derivados	Pescaderías
		Freidurías de pescados
		Cocederos de moluscos bivalvos
3: HUEVOS Y DERIVADOS	Clave 14 RGSA: huevos y derivados	Recova/ minoristas de huevos
4: LECHE Y DERIVADOS	Clave 15 RGSA: leche y derivados	Minoristas de leche
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)	Clave 16 RGSA: Oleaginosas y grasas comestibles	Minoristas del sector
6: HARINAS Y DERIVADOS	Clave 20 RGSA: Cereales, harinas y derivados	Minoristas de cereales
		Panaderías
		Pastelerías
		Establecimientos de horneado de pan
7: VEGETALES Y DERIVADOS	Clave 21 RGSA: Vegetales (Hortalizas, Frutas, Setas, Tubérculos, Legumbres) y derivados	Fruterías
		Otros minoristas del sector vegetales
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL	Clave 23 RGSA: edulcorantes naturales y derivados	Venta de golosinas
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS	Clave 24 RGSA: condimentos y especias	Minoristas del sector
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS	Clave 25 RGSA: alimentos estimulantes y derivados	Herboristerías
		Minoristas del sector
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES	Clave 26 RGSA: Comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios. Actividades 1 a 13	Venta de platos preparados
		Freiduría de patatas
		Restauración colectiva (*)
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	Clave 26 RGSA: Comidas preparadas, alimentación especial y complementos alimenticios. Actividades 14 a 25	Minoristas del sector de dietéticos y complementos alimenticios
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS	Clave 27 RGSA: aguas envasadas e hielo	Minoristas del sector
14: HELADOS	Clave 28 RGSA: helados	Heladerías
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Clave 29 RGSA: bebidas no alcohólicas	Minoristas del sector
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS	Clave 30 RGSA: bebidas alcohólicas	Minoristas del sector
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES	Clave 31 RGSA: aditivos, aromas enzimas y coadyuvantes tecnológicos	Minoristas del sector
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	Clave 39 RGSA: materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos	Minoristas del sector
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES	Clave 40 RGSA: almacenistas, distribuidores, envasadores e importadores polivalentes	Plataformas de distribución
		Minoristas polivalentes
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN	Clave 5 RGSA: Conservación de alimentos	

ANEXO III

**HOJA DE SUPERVISIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL
EMPRESAS ALIMENTARIAS**

Nº :

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razon Social:		Nº de identificación (1):	
Dirección:		Teléfono:	
Localidad:		Provincia:	Cod. Postal:
Actividad Alimentaria a supervisar:			
Responsable de la empresa:			

(1): Especificar todos los Números de Registro de la industria

2 ALCANCE DE LA SUPERVISIÓN			
ACTIVIDADES SUPERVISADAS	SUPERVISION (Marcar)	CONFORMIDAD (SI / NO)	MEDIDAS CORRECTORAS/ SUSPENSION ACTIVIDAD
Fichas técnicas de los productos			
Diagramas de flujos de productos			
PLANES GENERALES DE HIGIENE			
Plan de control de agua apta para consumo humano			
Plan de limpieza y desinfección			
Control de plagas: desinsectación y desratización			
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos			
Plan de mantenimiento de la cadena de frio			
Plan de trazabilidad			
Plan de formación de manipuladores			
Plan de gestión de subproductos y eliminación de residuos			
Especificaciones sobre suministros y certificación a proveedores			
Guía de buenas prácticas de fabricación/manipulación			
SISTEMA APPCC			
Producto / línea de producto / proceso			
Diagrama de flujo del proceso			
Análisis de peligros y medidas de control			
Determinación de los puntos de control críticos			
Establecimiento de límites críticos			
Sistema de vigilancia			
Establecimiento medidas correctoras			
Procedimientos de comprobación del sistema			
Documentación y Registros			

3 INFORME	
CONFORME <input type="checkbox"/>	NO CONFORME <input type="checkbox"/>

4 MEDIDAS CORRECTORAS	
CORRECCIONES SEGUN PLAN DE MEJORAS	PLAZOS

5 SEGUIMIENTO	
CORRECCIONES EFECTUADAS	FECHA

6 LUGAR, FECHA Y FIRMA	
En _____ a _____ de _____ de _____	
Director de Supervisión: Supervisor adjunto/auxiliar:	El Representante del Establecimiento
Fdo.:..... Fdo.:.....	Fdo.:.....

ANEXO IV

ANEXO IV

DISTRITO / AREA SANITARIA/DELEGACION :
Nº DE ACSO QUE REALIZAN SUPERVISIÓN: _____

(1) Comedores escolares de instituciones y de empresa y Establecimientos de mas de 200 comidas

ESTABLECIMIENTOS IMPLICADOS EN EL PLAN	Nº Establecimientos existentes	Nº Supervisiones programadas	Nº Supervisiones programadas realizadas	Nº Supervisiones no programadas
ESTABLECIMIENTOS GRUPO A	Industrias			
	Restauración (1)			
	Minoristas (2)			
ESTABLECIMIENTOS GRUPO B	Industrias			
	Restauración (1)			
	Minoristas (2)			
ESTABLECIMIENTOS GRUPO C	(al igual que en el grupo A)			
ESTABLECIMIENTOS GRUPO D	(al igual que en el grupo A)			
ESTABLECIMIENTOS GRUPO E	(al igual que en el grupo A)			

(2) Carnicerías-Charcuterías y Carnicerías-Salchicherías

ANEXO V

GUIA DE CUMPLIMENTACIÓN DE HOJAS DE DATOS

1. Tabla 2.1: Cumplimiento del programa

Esta tabla recogerá los datos de la programación y cumplimiento del Plan en cada distrito y provincia.

- Nº unidades de control programadas. Aquellas supervisiones que, en base a la priorización de establecimientos establecida anualmente, correspondan a cada distrito/provincia.
- Nº de unidades de control programadas realizadas. Las supervisiones que se hubieran realizado en el marco de las programadas en cada ámbito territorial.
- Nº de unidades de control no programadas realizadas. Las supervisiones que se hubieran realizado fuera del marco de los establecimientos programados en cada ámbito territorial, por causas que serán explicadas de forma genérica en la tabla 2.5. Pueden ser supervisiones realizadas tras la obtención de autorizaciones sanitarias de funcionamiento o inscripción de industrias en el Registro Sanitario de alimentos, o bien como consecuencia de alertas, denuncias, exportaciones, etc.

2. Tabla 2.2: Incumplimientos por los operadores económicos

- En esta tabla sólo se contabilizarán los incumplimientos, es decir las deficiencias graves que hayan sido recogidas bajo Acta.
- Se contabilizan los incumplimientos por unidades de control y no por establecimiento
- Se enmarcaran dentro de cada sector y fase al que corresponda cada establecimiento supervisado.

3. Tabla 2.3: Medidas adoptadas

Las medidas adoptadas se cumplimentarán en esta tabla por número total de las mismas.

- Nº propuestas de apertura de expediente sancionador. Se refiere al número de propuestas, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico.
- Nº suspensiones de actividad. Se considerarán tanto las suspensiones limitadas en el tiempo y condicionadas a la adopción de las pertinentes acciones correctoras como las llevadas a cabo con carácter definitivo.
- Nº alertas generadas. Sólo se contabilizarán las alertas que hayan sido originadas en el establecimiento inspeccionado, no las gestionadas originarias de otro establecimiento, y que hayan sido incluido en el SCIRI.

- Nº retiradas del mercado. Sólo se incluirán las retiradas con carácter definitivo de la cadena de comercialización. Se incluyen dentro de este concepto las reexpediciones, los decomisos y las destrucciones.
- Nº otras medidas. Se incluirá cualquier otra medida adoptada (apercibimientos, notificación a origen, inhibición, etc.). Estas medidas serán descritas de forma genérica en la tabla 2.4.

4. Tabla 2.4: Otra información

1. Factores que han contribuido al incumplimiento del programa

Se explicará de forma resumida y genérica los motivos del incumplimiento.

2. Unidades de control no programadas realizadas y motivos para ello.

Este apartado se cumplimentará con un “sí” siempre que en la tabla 2.2. se haya cumplimentado la columna correspondiente a las unidades de control no programadas realizadas. En ese caso, se explicará de forma resumida y genérica los motivos de la realización de estas unidades de control.

3. Iniciativas especiales de control. Se refiere a las medidas para garantizar el funcionamiento efectivo de los sistemas de control, y que pueden surgir de resultados anteriores desfavorables. Está descrito en el artículo 9.4.2 de la decisión 2008/654/CE, sobre informe anual.

4. Medidas adoptadas. Se cumplimentará este apartado si se han aportado datos de “otras medidas” en la tabla 2.4. Se explicará de forma genérica en qué han consistido estas medidas.

PROGRAMA Nº 2: DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Tabla 2.1: Cumplimiento del programa

SECTOR / FASE	Nº UNIDADES DE CONTROL														
	PROGRAMADAS					PROGRAMADAS REALIZADAS					NO PROGRAMADAS REALIZADAS				
	F	E	A	M	O	F	E	A	M	O	F	E	A	M	O
1: CARNE Y DERIVADOS															
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS															
3: HUEVOS Y DERIVADOS															
4: LECHE Y DERIVADOS															
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)															
6: HARINAS Y DERIVADOS															
7: VEGETALES Y DERIVADOS															
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL															
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS															
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS															
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES															
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS															
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS															
14: HELADOS															
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS															
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS															
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES															
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS															
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES															
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN															

PROGRAMA Nº 2: DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA					
Tabla 2.2: Incumplimientos por los operadores económicos					
SECTOR / FASE	Nº INCUMPLIMIENTOS				
	F	E	A	M	O
1: CARNE Y DERIVADOS					
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS					
3: HUEVOS Y DERIVADOS					
4: LECHE Y DERIVADOS					
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)					
6: HARINAS Y DERIVADOS					
7: VEGETALES Y DERIVADOS					
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL					
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS					
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS					
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES					
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS					
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS					
14: HELADOS					
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS					
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS					
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES					
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS					
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES					
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN					

PROGRAMA Nº 2: DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA					
Tabla 2.3: Medidas adoptadas					
SECTOR	Nº PROPUESTAS DE APERTURA DE EXPEDIENTE SANCIONADOR	Nº SUSPENSIONES DE ACTIVIDAD	Nº ALERTAS GENERADAS	Nº RETIRADAS DEL MERCADO	Nº OTRAS MEDIDAS
1: CARNE Y DERIVADOS					
2: PESCADOS MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS					
3: HUEVOS Y DERIVADOS					
4: LECHE Y DERIVADOS					
5: GRASAS COMESTIBLES (excepto mantequilla)					
6: HARINAS Y DERIVADOS					
7: VEGETALES Y DERIVADOS					
8: EDULCORANTES NATURALES Y DERIVADOS, MIEL Y PRODUCTOS RELACIONADOS CON LA EXTRACCIÓN DE LA MIEL					
9: CONDIMENTOS Y ESPECIAS					
10: ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y SUS DERIVADOS					
11: COMIDAS PREPARADAS Y COCINAS CENTRALES					
12: ALIMENTACION ESPECIAL Y COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS					
13: AGUAS DE BEBIDA ENVASADAS					
14: HELADOS					
15: BEBIDAS NO ALCOHOLICAS					
16: BEBIDAS ALCOHOLICAS					
17: ADITIVOS, AROMAS Y COADYUVANTES					
18: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS					
19: ESTABLECIMIENTOS POLIVALENTES					
20: ESTABLECIMIENTOS QUE IRRADIAN					

PROGRAMA Nº 2: DE CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA	
Tabla 2.4: Otra información	
1. Si no se ha cumplido el programa, factores que han contribuido a ello.	
2. Unidades de control no programadas realizadas: Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Motivos para la realización de controles no programados:	
3. Iniciativas especiales de control: Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Describir las iniciativas especiales de control:	
4. Medidas adoptadas:	
Describir las medidas que se han adoptado bajo el término "otras medidas":	
5. Observaciones: Si <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	