

DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL-APPCC EN PEQUEÑOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA ASOCIADOS A ANAPEH

La mayoría de los alimentos que se destinan a consumo humano tienen origen vegetal o animal, por tanto pueden ser vehículo de microorganismos capaces de alterarlos y/o producir enfermedades en las personas.

Las operaciones de transformación y comercialización suponen nuevas posibilidades de contaminación que obligan a la aplicación de una serie de medidas preventivas para evitar este tipo de riesgos.

Por ello se hace necesario extremar las medidas de **HIGIENE ALIMENTARIA** en todas las fases por las que pasa el alimento con objeto de ofrecer al consumidor **ALIMENTOS SEGUROS**.

En el año 2006 entra en vigor el Reglamento europeo N° 852/2004, de 29 de abril, según el cual los operadores de las empresas alimentarias son los principales responsables de producir o elaborar **ALIMENTOS SEGUROS** para lo que deberán crear, aplicar y mantener **PROCEDIMIENTOS PERMANENTES Y EFICACES DE AUTOCONTROL** que se implantarán en cada empresa en concreto, demostrándose su aplicación efectiva mediante los correspondientes registros.

Un SISTEMA DE AUTOCONTROL incluye:

- ❖ Control de la potabilidad del agua.
- ❖ Programa de limpieza y desinfección.
- ❖ Programa de control de plagas.
- ❖ Control de proveedores.
- ❖ Plan de formación de manipuladores y desarrollo de instrucciones de trabajo para los operarios.
- ❖ Mantenimientos equipos e instalaciones.
- ❖ Recogida de residuos.
- ❖ Trazabilidad
- ❖ Información obligatoria al consumidor
- ❖ Estudio de las fases de elaboración de cada grupo de productos y valoración de las pautas de trabajo que hay que aplicar para evitar la aparición de cualquier peligro.

Este sistema tiene como objetivo identificar, valorar y controlar los riesgos sanitarios e higiénicos asociados al conjunto y a cada una de las fases de la cadena de procesado: recepción, elaboración en frío, en caliente, procesado, almacenamiento, servicio y utilización del alimento, centrándose en aquellos factores que influyen directamente en su seguridad.

CONSULTORÍA ALIMENTARIA CONALI tiene una amplia experiencia en distintos campos de la Seguridad Alimentaria, principalmente formación de manipuladores de

alimentos y desarrollo e implantación de sistemas de autocontrol en sectores diversos como establecimientos cárnicos, de comidas preparadas, colectividades, panaderías, pastelerías, hortofrutícola, etc. Siempre teniendo en cuenta que, tal como contempla la actual normativa, los requisitos relativos al APPCC deben ser suficientemente flexibles para poder aplicarse incluso en pequeñas empresas, en las que, en ocasiones, no es posible identificar Puntos de Control Crítico o límites críticos que pueden ser reemplazados por prácticas higiénicas correctas, y el requisito de conservación de documentos será flexible para evitar cargas excesivas.

OBJETIVO

El objetivo de este proyecto es dotar a la empresa en cuestión, de los medios necesarios para llevar a cabo su AUTOCONTROL e implantar su propio sistema APPCC siendo así capaz de producir ALIMENTOS SEGUROS y de disponer de los registros y la documentación necesarios que avalen todos los procesos.

DESARROLLO DEL ESTUDIO

Se realizará una primera visita para conocer el tipo de establecimiento y valorar un presupuesto del proyecto.

Dependiendo del tipo de establecimiento, volumen, tipo de producto que se elabora y localización el precio oscilará entre **700 y 1000 €**.

Se procederá a la recogida de la información necesaria para desarrollar el proyecto, con un estudio detallado de instalaciones, productos y procesos, se identificarán los posibles peligros sanitarios y las posibilidades de prevención de esos peligros, marcando las pautas de trabajo necesarias y proponiendo las pertinentes medidas correctoras, en su caso.

El proyecto incluye una serie de registros necesarios para cumplimentar en los distintos planes, que serán desarrollados específicos y adaptados al establecimiento en cuestión. Ello implica la estrecha colaboración con el personal de la empresa, de manera que el estudio refleje la actividad concreta que se lleva a cabo, desarrollando los planes y/o partes del Autocontrol que sean necesarios, dependiendo de la actividad de que se trate.

IMPLANTACIÓN DEL APPCC

Una vez desarrollado el estudio se procederá a una nueva visita para entregar el manual de autocontrol en el establecimiento, y proceder a su explicación para poder implantarlo y rellenar los registros correctamente, de forma que se facilite llevarlo a la práctica en lugar de trabajo.

Se incidirá en las distintas funciones a realizar y se formará a los responsables en sus actividades concretas, de forma que se cumpla el principal objetivo que es la producción de alimentos seguros.

Así mismo, si las autoridades de salud pública requiriesen cualquier cambio en la documentación desarrollada, se modificará en la medida que sea necesario, hasta que la considerasen adecuada.

Tafalla, Marzo de 2015.

M José Lizasoain Iriso
CONSULTORÍA ALIMENTARIA CONALI