

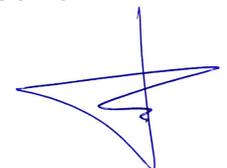
 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS <small>CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo</small>	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 02
	Nombre: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	Página: 1 de 27 Versión: 1.0 Fecha: DIC 2010



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
 Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

<p>Realizado por:</p> <p>SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL</p> <p>Diciembre 2010</p>	<p>Supervisado por:</p> <p>JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL</p>  <p>Ovidio García García Diciembre 2010</p>	<p>Aprobado por:</p> <p>DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO</p>  <p>Juan Llaneza Llaneza Diciembre 2010</p>
---	---	--

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Personal sanitario del Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
ANEXO PC-02/01	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR CARNE Y DERIVADOS)
ANEXO PC-02/02	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS)
ANEXO PC-02/03	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR HUEVOS Y DERIVADOS)
ANEXO PC-02/04	ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS MAYORISTAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR LECHE Y DERIVADOS)
PN-01	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO EN MATERIA DE CONTROL ALIMENTARIO
PN-02	PROCEDIMIENTO NORMALIZADO PARA EL REGISTRO DE INDUSTRIAS, ESTABLECIMIENTOS Y ACTIVIDADES ALIMENTARIAS
PN-04	PROCEDIMIENTO SOBRE FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN PARA LOS PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS
PC-06	PROGRAMA DE SEGURIDAD MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS
PC-07	PROGRAMA DE SEGURIDAD QUÍMICA DE ALIMENTOS
PC-08	PROGRAMA DE CONTROL DE DETERMINADAS SUTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL-PNIR

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	<i>Pág. 4</i>
2. ÁMBITO DE APLICACIÓN	<i>Pág. 5</i>
3. NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	<i>Pág. 5</i>
4. OBJETIVOS.....	<i>Pág. 8</i>
5. ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA	<i>Pág. 9</i>
5.1 <i>Puntos de control.....</i>	<i>Pág. 9</i>
5.2 <i>Naturaleza de los controles</i>	<i>Pág. 9</i>
5.3 <i>Frecuencia de los controles</i>	<i>Pág. 19</i>
5.4 <i>Uso de listas de comprobación</i>	<i>Pág. 20</i>
5.5 <i>Registro de datos.....</i>	<i>Pág. 21</i>
6. EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA ...	<i>Pág. 22</i>
7. SIGLAS Y ABREVIATURAS.....	<i>Pág. 25</i>
ANEXO A: SECTOR CARNE Y DERIVADOS	
ANEXO B: SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS	
ANEXO C: SECTOR HUEVOS Y DERIVADOS	
ANEXO D: SECTOR LECHE Y DERIVADOS	

1.- INTRODUCCIÓN

El **Reglamento (CE) 852/2004** de 29 de abril relativo a la *higiene de los productos alimenticios* establece que las empresas alimentarias son las principales responsables de la seguridad alimentaria y que todos los operadores de las empresas alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación, distribución y venta de alimentos en fases posteriores a la producción primaria, y operaciones conexas, deben cumplir los requisitos generales de higiene contempladas en dicho Reglamento.

El **Reglamento (CE) 853/2004** de 29 de abril por el que se *establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal*, establece obligaciones y disposiciones que complementan al anterior en materia de higiene de los alimentos de origen animal.

El **Reglamento (CE) 882/2004** 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*, por su parte, establece que las Autoridades competentes en el control oficial deben verificar el cumplimiento, por parte de los operadores, de la adopción de los procedimientos necesarios para cumplir dichos requisitos.

Los criterios para la realización de los controles oficiales deben estar perfectamente detallados en documentos, de manera que éstos resulten eficaces, homogéneos y de calidad.

No hay que olvidar que las especiales características de la mayoría de las industrias de nuestra comunidad autónoma –empresas familiares, de escasa capacidad y con menos 10 trabajadores- hacen necesario de un tratamiento especial para que puedan adaptarse a las nuevas exigencias de la legislación comunitaria, especialmente en poder cumplir con el requisito de desarrollar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol adecuado.

Se hace necesario, por tanto, el desarrollo de un programa sistemático de control oficial que garantice un nivel adecuado de protección a los consumidores de alimentos de origen animal.

2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN

El presente programa de control se aplicará a todas las **empresas** alimentarias que desempeñen su actividad en la producción, transformación, envasado, almacenamiento y distribución de **productos de origen animal** (POAS) en fases posteriores a la producción primaria en el Principado de Asturias, de acuerdo a lo detallado en el apdo. 5.1 (Puntos de control).

No se aplicará a comercios minoristas de venta.

No se aplicará a establecimientos de envasado , almacenamiento y o distribución polivalente.

Conjuntamente con el "Programa de control oficial de establecimientos mayoristas de origen no animal y/o polivalentes", con el "Programa de control oficial de establecimientos minoristas de venta" y el "Programa de Control oficial de establecimientos de comidas preparadas" se corresponde con los programas 1 y 2 del Plan Nacional Plurianual de Seguridad Alimentaria 2011-2014.

3.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA

3.1 EUROPEA

CONTROL OFICIAL

REGLAMENTO (CE) 882/2004, 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

REGLAMENTO (CE) 854/2004, sobre normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano.

REGLAMENTO (CE) 2074/2005, medidas de aplicación para determinados productos

NORMAS HIGIENE

REGLAMENTO (CE) 852/2004, *higiene de los productos alimenticios*

REGLAMENTO (CE) 853/2004, *normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.*

TRAZABILIDAD

REGLAMENTO (CE) 178/2002, *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*

SUBPRODUCTOS ANIMALES DE ORIGEN ANIMAL (SANDACH)

REGLAMENTO (CE) 1069/2009, *por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano (deroga a partir del 04.03.2011 al actualmente vigente REGLAMENTO (CE) 1774/2002)*

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

REGLAMENTOS (CE) 2073/2005 y 1441/2007, *criterios microbiológicos aplicables a productos alimenticios*

3.2 ESTATAL

REAL DECRETO 1109/1991, *de 12 de julio. Norma General relativa a los alimentos ultracongelados destinados a la alimentación humana.*

REAL DECRETO 1801/2003, *de 26 de diciembre, sobre seguridad general de los productos.*

REAL DECRETO 640/2006, *de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios*

ETIQUETADO

REAL DECRETO 1334/1999, de 31 de julio, norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios

ADITIVOS

REAL DECRETO 142/2002, lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

REAL DECRETO 2001/1995, lista positiva de aditivos colorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

REAL DECRETO 2002/1995, lista positiva de aditivos edulcorantes autorizados para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización

Documentos relacionados (no vinculantes):

"Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (SANCO/1513/2005)".

"Documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la implantación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias" (SANCO/1955/2005).

"Guía para la aplicación del sistema de trazabilidad en la empresa agroalimentaria", de la Agencia española de Seguridad Alimentaria".
http://www.aesan.msps.es/AESAN/docs/docs/publicaciones_estudios/seguridad/Trazabilidad1.pdf

"Conclusiones del Comité Permanente de la cadena Alimentaria y de Sanidad Animal sobre Orientaciones acerca de la aplicación de los Artículos 11,12,16, 17,18, 19 y 20 del Reglamento (CE) nº 178/2002 sobre legislación alimentaria"

http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_es.pdf (disponible en español)
http://ec.europa.eu/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_8_en.pdf (nueva versión, disponible sólo en inglés)

4.- OBJETIVOS DEL PROGRAMA

4.1.- OBJETIVOS GENERALES

Proteger la salud y los intereses de los consumidores en relación con la seguridad alimentaria.

Verificar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de seguridad alimentaria por parte de las empresas alimentarias de productos de origen animal.

4.2.- OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OBJETIVO 1: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos establecidos en la normativa en relación con la **autorización y registro** de los establecimientos alimentarios.

OBJETIVO 2: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que los operadores de las empresas alimentarias cumplen con los **requisitos de higiene** contemplados en la legislación alimentaria.

OBJETIVO 3: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con los requisitos establecidos por la legislación alimentaria en materia de **trazabilidad y etiquetado** de aquellas menciones cuya ausencia o error pudieran suponer directa o indirectamente un peligro para la salud de los consumidores.

OBJETIVO 4: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que el personal manipulador de los establecimientos alimentarios tiene una **formación adecuada** a las tareas que desempeña y verificar que ésta se aplica de forma práctica.

OBJETIVO 5: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que los operadores de empresa alimentaria cumplen con los requisitos legales de manera coherente y eficaz, en materia de **sistemas de autocontrol** de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria, en las etapas de producción, transformación y distribución posteriores a la producción primaria.

OBJETIVO 6: Garantizar que se realizan controles oficiales para comprobar que se cumple con la normativa en materia de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

5.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

5.1.- PUNTOS DE CONTROL

El control se realiza en las siguientes fases de la cadena alimentaria:

- **Elaborador:** establecimientos en los que se elaboran o transforman alimentos.
- **Envasador:** establecimientos en los que se envasan o reenvasan alimentos, sin ningún tipo de transformación.
- **Almacenista distribuidor:** establecimientos destinados a almacenar alimentos y empresas de distribución que cuentan con almacenes o vehículos propios.
- **Distribuidor sin depósito:** empresas que realizan operaciones comerciales pero no tienen instalaciones.
- **Otros** (lonjas pesqueras, etc.)

Incluyendo los siguientes sectores:

- Sector 1: Carne y derivados
- Sector 2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados
- Sector 3: Huevos y derivados
- Sector 4: Leche y derivados

En los anexos correspondientes a cada sector se describen con más detalle.

5.2.- NATURALEZA DE LOS CONTROLES

Se actuará de acuerdo con el "**Procedimiento Normalizado en materia de Control Alimentario**".

Controles periódicos (o programados): visitas a los establecimientos según la planificación o programación establecida para cada período.

Controles no programados: se realizarán en el seguimiento de alertas, denuncias o incumplimientos, investigaciones de toxiinfecciones alimentarias o cuando existen resultados analíticos desfavorables.

El desarrollo de los controles se basará en procedimientos documentados, de forma que se lleven a cabo de manera uniforme. Debe quedar constancia de la naturaleza del control en actas o informes, en los que se describa el motivo de la visita, el resultado del control y, en su caso, las medidas que deberá tomar el operador. En caso de detectar incumplimientos, deberá realizarse el seguimiento en posteriores visitas.

Se aplicarán principalmente técnicas de inspección y/o de auditoría, para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa que afecte al establecimiento y para controlar las condiciones generales de higiene, manipulación, almacenamiento y funcionamiento de las instalaciones, así como la aplicación efectiva de los prerrequisitos y del sistema de autocontrol. La inspección comprenderá los locales e instalaciones, materias primas y productos transformados y los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Se podrán realizar entrevistas con los operadores y el personal, así como el examen documental, controles físicos de los productos, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, etc.), análisis organoléptico.

Cuando se considere necesario, podrán aplicarse técnicas de muestreo para la realización de análisis microbiológicos y físico-químicos para verificar la seguridad y calidad higiénica de las instalaciones y los equipos; aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

Podrán llevarse uno o varios de los siguientes controles:

- **Control documental**, fundamentalmente destinado a comprobar los datos registrales y de autorización de los establecimientos, el sistema de

autocontrol y la trazabilidad. Será el único control aplicable a los distribuidores sin depósito o almacén.

- **Inspección** para comprobar las condiciones generales de la higiene de los establecimientos y del funcionamiento de las instalaciones.
- **Control físico** que comprende el examen macroscópico de los productos, mediciones, así como el etiquetado y las condiciones de almacenamiento.
- **Muestreo y análisis:** las muestras relacionadas con el presente programa serán recogidas de acuerdo con las instrucciones establecidas en los programas de Seguridad Microbiológica de Alimentos y de Seguridad Química de Alimentos.

Con carácter general el control abarcará los siguientes aspectos:

▪ **REGISTRO/CENSADO DE ESTABLECIMIENTOS**

Deberá comprobarse que todas las empresas cuya actividad esté relacionada con la producción, transformación y distribución de alimentos en fases posteriores a la producción primaria se encuentran debidamente registradas en el Registro General de Empresas Alimentarias y Alimentos.

El control se referirá también a que el registro o censado existente refleje con exactitud las actividades desarrolladas por la empresa.

▪ **CONDICIONES GENERALES DE HIGIENE**

Los requisitos de los reglamentos de higiene que quedan incluidos en el ámbito de este programa son los siguientes:

- Requisitos generales de los locales destinados a productos alimenticios y específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios.
- Requisitos del equipo.
- Requisitos relativos a desperdicios alimenticios.
- Requisitos relativos al suministro de agua.

- Disposiciones relativas a los productos alimenticios.
- Requisitos de envasado y embalaje.
- Requisitos de los tratamientos térmicos.

Además habrá que tener en cuenta los requisitos específicos de la normativa nacional y autonómica en su caso, vigente en determinados sectores y fases de la cadena alimentaria.

▪ **ETIQUETADO**

Actividades de inspección realizadas sobre el establecimiento

Las actividades de inspección realizadas sobre el establecimiento elaborador y/o envasador:

- Control de las etiquetas existentes en el establecimiento para su empleo posterior.
- Control de la maquinaria que realiza el etiquetado: estructural y operacional, en caso necesario.

Actividades de inspección realizadas sobre los productos alimenticios envasados y etiquetados

Las actividades de inspección realizadas sobre los productos alimenticios envasados y etiquetados son las siguientes:

- a) Control del etiquetado de los productos alimenticios y de la información contenida en el mismo.
- b) Control de la marca de identificación en los productos alimenticios de origen animal.
- c) Control de los documentos comerciales y del etiquetado de los embalajes que contienen productos alimenticios envasados.

▪ TRAZABILIDAD

El control oficial por parte de las Autoridades competentes de la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad deberá abordar los siguientes aspectos:

- ✓ Estudio y valoración de la documentación existente;
- ✓ Comprobación in situ de que el sistema descrito en la documentación es implantado y es efectivo.

Los agentes de control oficial deben verificar que existe evidencia documentada de todos los aspectos necesarios relativos al sistema de trazabilidad, y que el diseño del sistema de trazabilidad establecido por la empresa alimentaria y su implantación es adecuada, para lo cual se deberá obtener información sobre los siguientes puntos:

- ✓ Sistema de agrupación e identificación de los productos. A criterio de la empresa. Pueden ser por ejemplo periodos de tiempo, líneas de producción, materias primas (según origen, fecha de recepción, lugar de almacenamiento...), etc.
- ✓ Trazabilidad de los productos que entran en la empresa o trazabilidad hacia atrás.
- ✓ Trazabilidad del proceso o trazabilidad interna, en caso de haberla y a criterio de la empresa.
- ✓ Trazabilidad de los productos que se suministran por la empresa o trazabilidad hacia delante.
- ✓ Verificación del sistema. El sistema de trazabilidad de la empresa debe estar sujeto a un procedimiento interno de verificación con cuyos resultados (o bien con resultados de verificaciones indirectas: denuncias, reclamaciones, pérdida de seguridad de los productos, alertas) se debe actualizar el sistema de trazabilidad.
- ✓ Descripción de la forma de recuperación de los productos afectados ya distribuidos su almacenamiento y puesta a disposición de la autoridad competente mediante comunicación a ésta de la retirada efectuada.

- ✓ Periodo de mantenimiento de los registros¹, que lo decide el explotador de la empresa alimentaria de acuerdo con la naturaleza del producto y en base a su análisis de riesgos, debiendo respetar la legislación aplicable de carácter sectorial u horizontal relativa a plazos mínimos de mantenimiento de registros en caso de haberla.

▪ **SANDACH**

Con carácter general los controles serán también documentales y físicos. Se comprobará:

- ✓ Que exista correcta separación, clasificación, identificación, almacenamiento y transporte conforme a cada una de las categorías de subproductos.
- ✓ Que la documentación de acompañamiento refleje todos los aspectos necesarios definidos en la legislación.
- ✓ Que el destino sea un establecimiento autorizado para la gestión de cada categoría de SANDACH.

Especial mención por el riesgo que llevan consigo hay que hacer a correcta gestión de los materiales de categoría 1, entre los que se encuentran los materiales específicos de riesgo.

▪ **FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES**

Los Servicios Oficiales comprobarán si la formación ha sido adecuada o no, mediante la supervisión de las prácticas correctas de higiene desarrolladas por los manipuladores, de forma que si detectan prácticas incorrectas, emplazarán al responsable de la empresa o del autocontrol a que actualice la formación del/los manipulador/es que ha/han efectuado malas prácticas. Los Servicios Oficiales comprobarán documentalmente la planificación de formación que los operadores de empresa alimentaria han definido en sus programas de autocontrol.

El control oficial se orienta hacia la responsabilidad de las empresas alimentarias. Para ello, se comprobará que el trabajador aplica correctamente las buenas prácticas de manipulación y se verificará que la empresa garantiza que el manipulador conoce dichas prácticas, que supervisa su cumplimiento y que corrige las desviaciones que puedan detectarse. En consecuencia, el control oficial se orientará a comprobar

¹ Ver documento de orientaciones de la Comisión Europea

que los manipuladores ejercen su actividad adecuadamente en lo que concierne a la higiene alimentaria y a comprobar la forma como el operador económico supervisa que la instrucción o formación recibida se aplica correctamente.

De este modo, el enfoque en la nueva situación se incluye en la evaluación del sistema de autocontrol del establecimiento. El control oficial evaluará la capacitación de los trabajadores de igual forma que el resto de prerequisites exigidos.

▪ **SISTEMA DE AUTOCONTROL**

El Reglamento (CE) 852/2004, establece que los operadores de empresa alimentaria están obligados a diseñar, aplicar y mantener un sistema de autocontrol documentado, permanente y actualizado, basado en los principios de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) y en prácticas correctas de higiene, con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos que producen, transforman y distribuyen con posterioridad a la producción primaria; debiendo aportar a la autoridad competente de la CCAA que corresponda, pruebas documentales que evidencien el cumplimiento de este requisito. Los procedimientos de autocontrol deben ser diseñados y gestionados a medida de las necesidades concretas de los establecimientos, en función de los riesgos potenciales existentes y siempre teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de cada empresa.

El sistema de APPCC y las prácticas correctas de higiene suponen un enfoque preventivo para controlar los peligros relacionados con la seguridad alimentaria, mediante un sistema continuo de control y verificación.

La metodología APPCC es flexible por su propia naturaleza, ya que se basa en una serie limitada de principios y procedimientos que sustentan el objetivo de la seguridad alimentaria. Son las propias empresas las que han de decidir los procedimientos y medidas a adoptar en función de los peligros existentes dentro del contexto específico de su actividad.

Las guías de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC elaboradas por las propias empresas del sector alimentario, tanto a nivel nacional como comunitario, ayudan a las empresas a aplicar procedimientos basados en el APPCC adaptados a las características de su producción. En determinadas empresas alimentarias, especialmente las de pequeño tamaño, puede resultar suficiente la aplicación de estas guías para mantener bajo control sus

riesgos potenciales para la inocuidad de los alimentos, siempre y cuando lo evidencien.

En general, deberá evaluarse que el sistema de autocontrol elegido por el establecimiento alimentario cumple las especificaciones del artículo 5 del Reglamento (CE) Nº 852/2004, es adecuado para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria y se corresponde con las circunstancias específicas de la empresa en cuestión, verificando que los procedimientos están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican y cumplen con los objetivos perseguidos. Se realizará en dos pasos:

A) Revisión documental

B) Verificación in situ

A) El control oficial comenzará con una **revisión documental** del procedimiento de autocontrol, de los registros generados, los resultados obtenidos por la empresa u otra evidencia documental relevante, relacionándolo con los riesgos potenciales para la seguridad alimentaria derivados de la actividad desarrollada y los productos alimenticios; verificando que se está aplicando de manera permanente y se mantiene actualizado.

Se atenderá especialmente a los puntos de control crítico –en su caso- establecidos por el operador, comprobando su vigilancia y control efectivo.

Un sistema APPCC documentado debería incluir, en general:

- Los programas de prerrequisitos o de prácticas correctas de higiene, sobre los cuales se implanta el sistema basado en el APPCC.
- El alcance o ámbito de aplicación que defina con claridad las actividades desarrolladas y los productos finales. Las fichas técnicas de los productos finales deben incluir, según proceda: la lista de ingredientes (materias primas, aditivos), tipo de envasado y presentación, los datos de etiquetado, la fecha de caducidad o de consumo preferente, el uso estimado, la población de destino y el método de conservación.

- El diagrama de flujo, que describa todos los procesos, con detalle de tiempos y temperaturas, las esperas, las incorporaciones de ingredientes y del material de envasado y los reciclados, en su caso. Es muy conveniente su confirmación in situ.
- El análisis de todos los peligros potenciales físicos, químicos y biológicos, detallado en cada etapa del proceso y las medidas consideradas para su control, mediante la prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables.
- Los puntos que se consideren críticos para el control de un peligro (PCCs) y los métodos utilizados para su determinación (árbol de decisiones u otro).
- Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido;
- El sistema de vigilancia de cada límite crítico, especificando cómo se realiza y documenta, cuándo y quién es el responsable de hacerlo.
- Las medidas correctivas y correctoras aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento, especificando quién es el responsable de hacerlo y el modo en que se documenta (registro), así como el sistema de vigilancia y seguimiento.
- Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del sistema basado en el APPCC implantado (auditorías internas o revisiones periódicas, calibración de aparatos de medida, validación de medidas, pruebas analíticas, etc.).
- Los registros o evidencias documentales de los controles realizados deben conservarse durante un periodo de tiempo apropiado, que debe ser lo bastante largo para garantizar la disponibilidad de la información en caso de una alerta (en general, puede tomarse como referencia la vida útil de los alimentos elaborados y/o almacenados más 6 meses).
- Cuando proceda, las revisiones efectuadas periódicamente y, en especial, las derivadas de las modificaciones de las operaciones que se llevan a cabo en la empresa, las correspondientes a los análisis de los riesgos, de los puntos de control crítico y de los procedimientos vigilancia y control y de seguimiento.

B) Efectuada la valoración documental, se deberá **verificar *in situ*** que los pre-requisitos estructurales o pre-operacionales (instalaciones, locales, equipos) y operacionales (programas de mantenimiento, limpieza y desinfección, control de plagas, trazabilidad, formación del personal, etc.) están debidamente implantados y, muy especialmente, que se cumple con lo establecido en relación con la vigilancia de los PCCs, en su caso. Para ello se emplearán técnicas de muestreo, en caso necesario.

Podrá realizarse también la lectura de los valores registrados por los instrumentos de medición de la empresa alimentaria y se contrastará con las mediciones realizadas con el instrumental de la autoridad competente.

Criterios de FLEXIBILIDAD:

Existe una amplia y variada gama de empresas en el sector alimentario, que por su tamaño y naturaleza tienen mayor dificultad para cumplir los requisitos descritos en el Art. 5 del Reglamento (CE) 852/2004, y que en ocasiones puede suponer un gran obstáculo e incluso determinar su supervivencia debido al incremento de los costes, la excesiva documentación y el tiempo invertido, todo ello sin que el esfuerzo suplementario suponga una mejora en el nivel de seguridad alimentaria.

En este apartado están incluidas las empresas que emplean métodos de producción, transformación y distribución artesanales o elaboran productos con características tradicionales (acogidos o no a la excepción del Art. 7 del Reglamento (CE) 2074/2005), las microempresas o las de pequeño y mediano tamaño, las de suministro a pequeña escala o las de distribución limitada fundamentalmente al ámbito local o regional.

Es necesario aplicar los criterios de flexibilidad y de proporcionalidad en el control oficial de los sistemas de autocontrol de este tipo de empresas, para lo que se tiene en cuenta el documento de orientación sobre la aplicación de procedimientos basados en los principios del APPCC y sobre cómo facilitar la aplicación de los principios del APPCC en determinadas empresas alimentarias.

Los peligros significativos se pueden controlar eficazmente mediante:

- El desarrollo e implantación de **programas de prerequisites** en establecimientos donde no se preparan, fabrican o procesan alimentos.
- **Guías de Buenas Prácticas de Higiene** cuando la manipulación de los alimentos es conforme a prácticas bien conocidas y establecidas, que forman parte de la experiencia vocacional de los operadores.
- **Guías APPCC Genéricas** en establecimientos y sectores en los que se da una base común considerable en el proceso lineal a que son sometidos los productos alimenticios y la prevalencia de los riesgos es alta como establecimientos de productos de la pesca o lácteos, así como en establecimientos que aplican tratamientos estandarizados como la esterilización o la pasterización.
- **Sistema APPCC específico** que contempla todas las características particulares de la empresa (instalaciones, equipamiento, productos, procesos, etc.).
- **Sistema APPCC integrado en un Sistema de Gestión de Calidad** (ISO 9001, ISO 22000, BRC, IFS, etc.).

En cualquier caso, los registros a exigir deben ser proporcionales a la naturaleza y al tamaño de la empresa.

5.3.- FRECUENCIA DE LOS CONTROLES

Las frecuencias mínimas de los controles programados serán las establecidas por el "Procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos" en función del nivel de **riesgo sanitario** que represente el establecimiento, teniendo en cuenta las actividades desarrolladas, los productos elaborados, el tamaño del establecimiento y el histórico de la empresa en cuanto a calificación sanitaria y cumplimiento de los requisitos legales (propuestas de sanción).

En los anexos correspondientes a cada sector se describen aquellas frecuencias especiales para ciertas actividades que no se ajustan a lo descrito en el párrafo anterior (Ej.: lonjas de subastas de pescado)

5.4.- USO DE LISTAS DE COMPROBACIÓN (L.C.) (Check List)

Se utilizarán 4 listas de comprobación distintas según la actividad desarrollada por el establecimiento:

- 1. Establecimientos de elaboración de productos de origen animal:** aplicable a todos los establecimientos de fabricación/transformación de los sectores descritos en el apartado 5.1., incluidos los que realicen alguna de las operaciones siguientes: selección, lavado, corte de materias primas, fraccionamiento, envasado o congelación de productos
- 2. Establecimientos no polivalentes de envasado/reenvasado de productos de origen animal:** aplicable a todos los establecimientos de envasado/reenvasado de los sectores descritos en el apartado 5.1. Pueden realizar alguna de las operaciones siguientes: corte y/o fraccionamiento de productos.
- 3. Almacenistas no polivalentes de productos de origen animal:** aplicable a todos los establecimientos de que no elaboren, transformen o envasen productos.
- 4. Distribuidores no polivalentes y sin depósito de productos de origen animal:** operadores de la cadena alimentaria que realizan transacciones comerciales con productos alimenticios pero no tienen instalaciones. Se incluyen los importadores sin depósito.

En el caso de establecimientos que realicen varias actividades se utilizará la lista de comprobación de la actividad más amplia, estableciéndose el siguiente orden de prioridad: *Elaborador – Envasador- Almacenista distribuidor.*

Es por lo que, de manera general, existirán las listas de comprobación (L.C) siguientes:

- L.C. Lonjas pesqueras
- L.C. Establecimientos de la pesca
- L.C. Establecimientos del sector huevos y ovoproductos
- L.C. Establecimientos del sector cárnico
- L.C. Establecimientos del sector lácteo
- L.C. Establecimientos reenvasadores

- **L.C. Almacenes/Distribuidores:** aplicable a todos los establecimientos que no elaboren, transformen o envasen productos
- **L.C. Distribuidores sin almacenamiento:** operadores de la cadena alimentaria que realizan transacciones comerciales con productos alimenticios pero no tienen instalaciones ni medios de transporte. Se incluyen los importadores sin depósito.

Autocontrol: en el caso de los establecimientos de elaboración o transformación de alimentos, se han establecido dos niveles de exigencias, atendiendo a la capacidad productiva y al tamaño de las empresas:

- A) *Nivel 1:* empresas con 10 o menos trabajadores (excluido el personal de oficina y los repartidores).
- B) *Nivel 2:* empresas con 11 o más trabajadores.

En el resto de los casos (almacenistas y distribuidores) se establece un solo nivel de autocontrol.

Con el fin de unificar criterios en las inspecciones, **la lista de comprobación deberá cubrirse siempre** durante las visitas a los establecimientos con la frecuencia establecida en el presente programa, con excepción de las visitas no programadas (tomas de muestras, alertas, intoxicaciones, etc.)

Las respuestas negativas indican incumplimientos. Resulta muy conveniente detallar los incumplimientos detectados en el apartado de observaciones.

5.5.- REGISTRO DE DATOS

Todos los datos relacionados con las visitas de control serán introducidos por los inspectores oficiales en la aplicación informática SICOPA (Sistema Integral de Control Oficial de Productos Alimenticios).

Cualquier modificación de los datos registrales relacionados con empresas inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA) será comunicada al Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental (SCAYSA), a efectos de su actualización, con la excepción de los datos sobre productos, nº de empleados, etc. (ver manual de usuario SICOPA) que deberán ser actualizados directamente por los inspectores oficiales.

6.- EVALUACIÓN Y REVISIÓN DEL PROGRAMA

6.1.- EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Una vez recogidos todos los datos, se valorarán los resultados obtenidos, teniendo en cuenta los controles oficiales realizados, tanto programados como no programados (como consecuencia de alertas, brotes de intoxicación alimentaria, denuncias, etc.), frecuencia y tipos de incumplimientos detectados, sus causas y posibles riesgos derivados de dichos incumplimientos, así como las medidas adoptadas para garantizar la eficacia de los controles (inmovilizaciones cautelares, sanciones, cierres temporales, retiradas de autorización, etc.).

Se obtienen unas conclusiones y análisis final, utilizando para ello los siguientes **indicadores de evaluación**:

6.1.1. INDICADORES DE CUMPLIMIENTO DEL PROGRAMA:

- N° establecimientos programados visitados / N° establecimientos a visitar programados a 1 enero x 100
- N° visitas programadas realizadas / N° visitas a realizar programadas a 1 enero x 100
- N° visitas no programadas realizadas / N° total de visitas (programadas y no programadas) realizadas x 100

6.1.2. INDICADORES DE RESULTADO

6.1.2.1. INCUMPLIMIENTOS POR PARTE DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ESTABLECIMIENTOS CON INCUMPLIMIENTOS (IMPORTANTES²)

- N° establecimientos visitados con incumplimientos importantes / N° establecimientos visitados x 100

² Se considerarán incumplimientos importantes aquellos que hayan dado como resultado la calificación sanitaria del establecimiento como “INSATISFACTORIO”

TIPO DE INCUMPLIMIENTOS (IMPORTANTES³)

- N° establecimientos visitados con incumplimientos “ESTRUCTURALES” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos “HIGIÉNICOS” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “PROCESOS Y MANIPULACIONES” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “HIGIENE Y FORMACIÓN DEL PERSONAL” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “ETIQUETADO” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “TRAZABILIDAD” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de “AUTOCONTROL” /N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados con incumplimientos de gestión de “SANDACH” /N° establecimientos visitados x 100

6.1.2.2. CALIFICACIÓN SANITARIA

- N° establecimientos visitados calificados como “EXCELENTES”/N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como “BUENOS”/N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como “ACEPTABLES”/N° establecimientos visitados x 100
- N° establecimientos visitados calificados como “INSATISFACTORIOS”/N° establecimientos visitados x 100

³ Se considerarán incumplimientos importantes aquellos que hayan dado como resultado una calificación parcial de “INSATISFACTORIO” en la agrupación correspondiente.

6.1.3. MEDIDAS ADOPTADAS

6.1.3.1. PRESIÓN SANCIONADORA

- N° establecimientos propuestos para sanción /N° establecimientos con incumplimientos (importantes) x 100

6.1.3.2. OTRAS MEDIDAS ADOPTADAS

SUSPENSIÓN DE ACTIVIDAD

- N° establecimientos a los que se suspendió la actividad /N° establecimientos con incumplimientos x 100

RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO

- N° establecimientos en los que se ha retirado productos /N° establecimientos con incumplimientos x 100

ALERTAS GENERADAS

- N° alertas generadas/N° establecimientos con incumplimientos x 100

OTRAS MEDIDAS

- N° otras medidas/N° establecimientos con incumplimientos x 100

6.2.- REVISIÓN DEL PROGRAMA

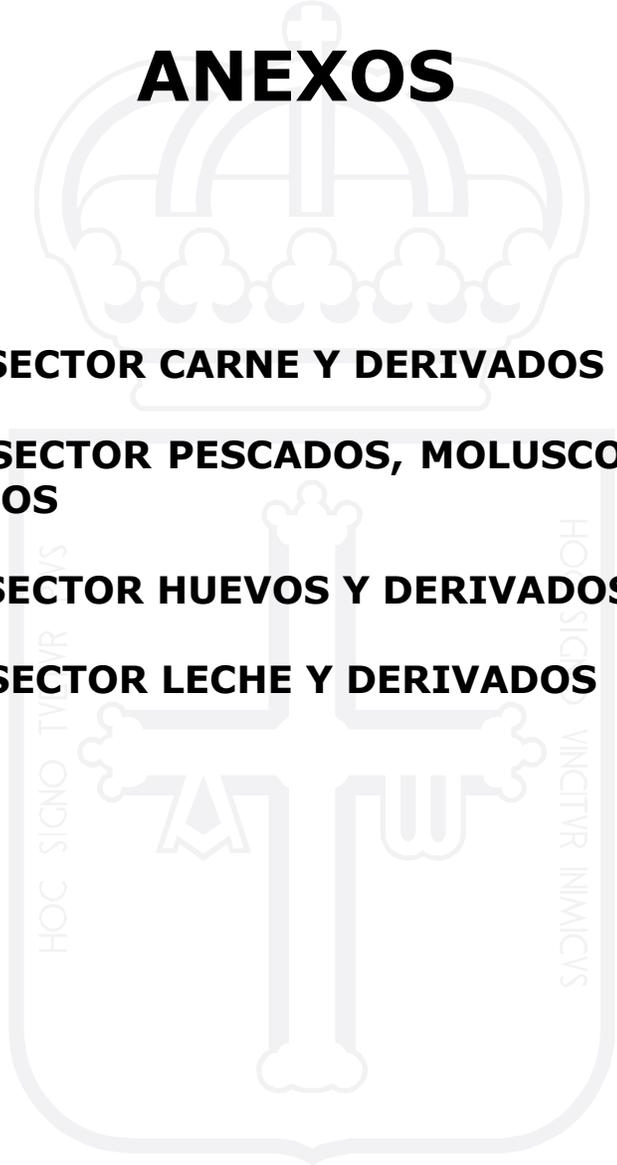
Una vez analizados y evaluados los datos y en función de los resultados obtenidos, se considerará la necesidad de revisar y modificar el programa o realizar los ajustes que se consideren oportunos.

También será revisado en caso de cambios en la normativa legal, en la estructura, gestión o funcionamiento de las autoridades competentes, riesgos emergentes o en función de los resultados de las supervisiones/auditorías llevadas a cabo en el sector.

7.- SIGLAS Y ABREVIATURAS

APPCC	ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO
ASAC	AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO
CA/CCAA	COMUNIDAD AUTÓNOMA
CE	COMUNIDAD EUROPEA
PCC	PUNTO DE CONTROL CRÍTICO
POAS	PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
RGSA	REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS
SANDACH	SUBPRODUCTO DE ORIGEN ANIMAL NO DESTINADO AL CONSUMO HUMANO
SCAYSA	SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL
SCUTA	SERVICIO DE COORDINACIÓN DE LAS UNIDADES TERRITORIALES DE LA AGENCIA
SICOPA	SISTEMA INTEGRAL DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS
UTA	UNIDAD TERRITORIAL DE LA AGENCIA

ANEXOS



ANEXO A: SECTOR CARNE Y DERIVADOS

ANEXO B: SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS

ANEXO C: SECTOR HUEVOS Y DERIVADOS

ANEXO D: SECTOR LECHE Y DERIVADOS

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS <small>CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo</small>	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 02/A1
	Nombre: ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR CARNE Y DERIVADOS)	Página: 1 de 6 Versión: 1.0 Fecha: DIC 2010

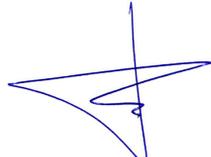


GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
 Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

ANEXO A

SECTOR
CARNE Y DERIVADOS

Realizado por: SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL Diciembre 2010	Supervisado por: JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL  Ovidio García García Diciembre 2010	Aprobado por: DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO  Juan Llaneza Llaneza Diciembre 2010
--	---	--

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Personal sanitario del Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PC-02	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
LC-02/01	LISTA DE COMPROBACIÓN DE INDUSTRIAS ELABORADORAS DEL SECTOR CÁRNICO
LC-02/02	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ENVASADORES/REENVASADORES DEL SECTOR CÁRNICO
LC-02/03	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ALMACENISTAS DEL SECTOR CÁRNICO
LC-02/14	LISTA DE COMPROBACIÓN DE DISTRIBUIDORES SIN ALMACENAMIENTO DE POAS
SIN CODIFICAR	GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS CÁRNICAS

ÍNDICE

1.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA ESPECÍFICA ... Pág. 4

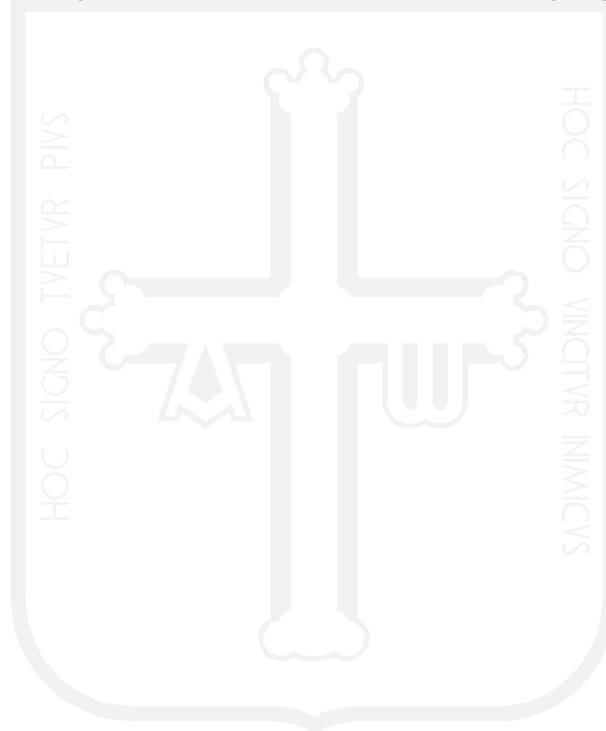
2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA..... Pág. 5

Puntos de control.....Pág. 5

Frecuencias de las inspecciones.....Pág. 6

3.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS Pág. 6

*Guía de ayuda para el autocontrol en las pequeñas industrias
cárnicas*



1.- NORMATIVA LEGAL ESPECÍFICA DEL SECTOR

EUROPEA

REGLAMENTO (CE) 1234/2007, de 22 de, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)

REGLAMENTO (CE) Nº 566/2008, disposiciones de aplicación del Reg. 1234/2007 en lo referente a la comercialización de la carne procedente de bovinos de edad igual o inferior a doce meses

REGLAMENTOS (CE) Nº 1760/2000, 1825/2000 y 275/2007, sistema de identificación y registro de animales de la especie bovina y etiquetado de carne y productos a base de carne de vacuno

ESTATAL

REAL DECRETO 1698/2003, sobre etiquetado y trazabilidad de la carne de vacuno

2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

2.1.- PUNTOS DE CONTROL

1. Salas de despiece:

- a. Independientes.
- b. Anejas a un matadero.
- c. Salas de despiece autorizadas específicamente para la extracción de Materiales Especificados de Riesgo (M.E.R.).

2. Industrias de la carne:

Atendiendo al tipo de productos elaborados, podemos dividir las industrias cárnicas que operan en nuestra comunidad autónoma en

- a. Establecimientos dedicados al despiece y preparación de carnes frescas (salas de despiece).
- b. Industrias de carne picada y preparados cárnicos frescos.
- c. Industrias de productos cárnicos crudos embutidos y curados.
- d. Industrias de salazones cárnicas.
- e. Industrias de productos tratados por el calor y platos preparados cárnicos no contenidos en envases herméticos.
- f. Industrias de productos tratados por el calor y platos preparados cárnicos contenidos en envases herméticos.
- g. Industrias de grasas fundidas, chicharrones y subproductos de extracción.
- h. Industrias dedicadas a la preparación de estómagos, vejigas y tripas limpiados, salados o desecados y/o calentados.
- i. Almacenes y/o distribuidores

2.2.- FRECUENCIA DE LAS INSPECCIONES

Como ya se menciona en el apdo. 5.3. del programa general, las frecuencias mínimas de los controles programados serán las establecidas por el programa SICOPA.

No obstante, en el sector de la carne, se aplicarán las siguientes FRECUENCIAS ESPECIALES EN SALAS DE DESPIECE

- 1) **Salas de despiece autorizadas** específicamente para la extracción de Materiales Especificados de Riesgo (**M.E.R**): una visita/mes.
- 2) **Salas de despiece autorizadas específicamente como salas de tratamiento de carne de caza**: siempre que realicen actividades de recepción de piezas, despiece y preparación, previa comunicación por parte del explotador de la empresa.

3.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS CÁRNICAS

La normativa actual permite que el sistema APPCC pueda ser sustituido por Guías de Prácticas Correctas de Higiene basadas en los mismos principios, en empresas con escasos recursos personales y/o técnicos, ya que resultan más adecuadas para conseguir los objetivos perseguidos en este tipo de establecimientos.

Es por lo que, fruto de la colaboración entre la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y las asociaciones del sector se elaboró una guía que pretende ser una herramienta que permita a los pequeños empresarios iniciarse en el autocontrol, mejorando así la calidad y la competitividad de sus productos.

Servirá también a los inspectores encargados del control oficial en este tipo de industrias en la adecuada interpretación de los protocolos de inspección y para unificar criterios de trabajo.

De consulta y descarga en
<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/>

 <p>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo</p>	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 02/A2
	Nombre: ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS)	Página: 1 de 6 Versión: 1.1 Fecha: MAY 2011

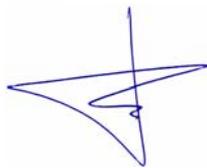


GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

ANEXO B

SECTOR PESCADOS, MOLUSCOS BIVALVOS Y DERIVADOS

Realizado por: SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL Diciembre 2010	Supervisado por: JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL  Ovidio García García Diciembre 2010	Aprobado por: DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO  Juan Llanea Llanea Diciembre 2010
--	---	--

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN
1.0	Dic 2010		Creación del documento
1.1	Mayo 2011	Pág.1, 2 y 6	Nuevas frecuencias en lonjas pesqueras

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Personal sanitario del Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PC-02	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
LC-02/04	LISTA DE COMPROBACIÓN DE INDUSTRIAS ELABORADORAS DEL SECTOR PESCA
LC-02/05	LISTA DE COMPROBACIÓN DE LONJAS PESQUERAS
LC-02/06	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ENVASADORES/REENVASADORES DEL SECTOR PESCA
LC-02/07	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ALMACENISTAS DEL SECTOR PESCA
LC-02/14	LISTA DE COMPROBACIÓN DE DISTRIBUIDORES SIN ALMACENAMIENTO DE POAS
IT-01-PC02/2011	FRECUENCIAS DE INSPECCIÓN EN LONJAS DE PESCADO

ÍNDICE

1.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA ESPECÍFICA ... Pág. 4

2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA..... Pág. 4

Puntos de control.....Pág. 4

Frecuencias de las inspecciones.....Pág. 5



1.- NORMATIVA LEGAL ESPECÍFICA DEL SECTOR

EUROPEA

CONTROL OFICIAL

REGLAMENTO (CE) 2406/96 del Consejo de 26 de noviembre de, por el que se establecen normas comunes de comercialización para determinados productos pesqueros

ESTATAL

REAL DECRETO 1822/2009 de 27 de Noviembre por el que se regula la primera venta de los productos pesqueros.

REAL DECRETO 1380/2002, de 20 de Diciembre del ministerio de la presidencia de identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo, congelados y ultracongelados.

REAL DECRETO 121/2004, de 23 de Enero sobre identificación de los productos de la pesca, de la acuicultura y del marisqueo vivos, frescos, refrigerados o cocidos.

2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

2.1.- PUNTOS DE CONTROL

1. Lonjas Pesqueras:

- a) Lonjas locales y/o de volumen de ventas escaso.
- b) Lonjas de volumen de ventas medio.
- c) Grandes lonjas.

2. Industrias de la pesca:

Atendiendo al tipo de productos elaborados, podemos dividir las industrias pesqueras que operan en nuestra comunidad autónoma en

- a) Centros de depuración/expedición de moluscos bivalvos y otros invertebrados marinos.
- b) Almacenes y/o distribuidores.
- c) Industrias de preparación y transformación de productos frescos.
- d) Industrias de preparación y transformación de productos congelados y/o congelados/descongelados.
- e) Cocederos de marisco y/o moluscos y/o equinodermos.
- f) Industrias de productos salazonados o seco-salados.
- g) Industrias de productos ahumados.
- h) Industrias de productos pasterizados y/o conservas y/o semiconservas.
- i) Industrias de platos preparados de productos de la pesca.

2.2.- FRECUENCIA DE LAS INSPECCIONES

Como ya se menciona en el apdo. 5.3. del programa general, las frecuencias mínimas de los controles programados serán las establecidas por el por el "Procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos".

No obstante, en el sector de la pesca se aplicarán las siguientes FRECUENCIAS ESPECIALES EN LONJAS PESQUERAS, y al menos una vez al año la inspección se realizará con su correspondiente lista de comprobación, para su procesado en la aplicación informática correspondiente.

Lonjas locales y/o de volumen de ventas escaso: serán aquellas que comercialicen sus productos casi exclusivamente a nivel local (Concejo/Área sanitaria) y que subasten menos de 100 TM /año:

- Área I: Figueras, Tapia, Viavélez, Ortiguera.
- Área III: Oviñana, San Juan de la Arena, Luanco, Cudillero
- Área V: Candás, Tazonés
- Área VI: Bustio

Lonjas de volumen de ventas medio: ventas entre 100 y 1000 TM/año:

- Área I: Luarca, Puerto de Vega.
- Área VI: Lastres, Llanes, Ribadesella

Grandes lonjas: ventas superiores a las 1000 TM/año:

- Área III: Avilés.
- Área V: Gijón

Las **frecuencias mínimas** serán:

a) Grandes lonjas:

- ✓ **Gijón: 1 visita/quincenal**
- ✓ **Avilés: 1 visita/semanal**

b) Lonjas de volumen medio: 1 visita/trimestral

c) Lonjas de volumen escaso: 1 visita/trimestral

Estas frecuencias podrán incrementarse si se considera necesario en épocas determinadas o ante situaciones concretas. Se considera interesante variar el día de las inspecciones e incluso el horario de las mismas (grandes lonjas).

 <p>GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo</p>	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 02/A3
	Nombre: ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR HUEVOS Y DERIVADOS)	Página: 1 de 15 Versión: 1.0 Fecha: DIC 2010

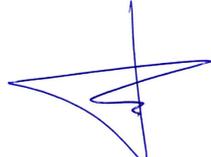


GOBIERNO DEL
PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

ANEXO C

SECTOR
HUEVOS Y DERIVADOS

Realizado por: SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL Diciembre 2010	Supervisado por: JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL  Ovidio García García Diciembre 2010	Aprobado por: DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO  Juan Llaneza Llaneza Diciembre 2010
--	---	--

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Personal sanitario del Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PC-02	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
LC-02/08	LISTA DE COMPROBACIÓN DE CENTROS DE EMBALAJE DE HUEVOS
LC-02/09	LISTA DE COMPROBACIÓN DE INDUSTRIAS ELABORADORAS DE OVOPRODUCTOS
LC-02/10	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ALMACENISTAS DEL SECTOR HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
LC-02/14	LISTA DE COMPROBACIÓN DE DISTRIBUIDORES SIN ALMACENAMIENTO DE POAS

ÍNDICE

1.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA.....	Pág. 4
2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA.....	Pág. 5
2.1 Puntos de control.....	Pág. 5
2.2 Procesos de coordinación.....	Pág. 5
3.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS	Pág. 6
3.1. Destino de los huevos según categorías.....	Pág. 6
3.2. Etiquetado y trazabilidad.....	Pág. 8

1.- NORMATIVA LEGAL ESPECÍFICA DEL SECTOR

EUROPEA

NORMAS COMERCIALIZACIÓN HUEVOS

REGLAMENTO (CE) 1234/2007, de 22 de octubre, por el que se crea una organización común de mercados agrícolas y se establecen disposiciones específicas para determinados productos agrícolas (Reglamento único para las OCM)

REGLAMENTO (CE) 589/2008, de 23 de junio, por el que se establecen las disposiciones de aplicación del Reglamento (CE) 1234/2007 del Consejo en lo que atañe a las normas de comercialización de los huevos

REGLAMENTO (CE) 1020/2008, de 17 de octubre, por el que se modifica el Reglamento (CE) 853/2004, sobre normas de higiene de alimentos de origen animal.

SANIDAD ANIMAL

REGLAMENTO (CE) 1237/2007, de 23 de octubre, por el que se modifica el Reglamento (CE) no 2160/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo y la Decisión 2006/696/CE por lo que respecta a la comercialización de huevos procedentes de manadas de gallinas ponedoras infectadas por Salmonella

ESTATAL

REAL DECRETO 226/2008, de 15 de febrero, por el que se regulan las condiciones de aplicación de la normativa comunitaria de comercialización de huevos

ORDEN PRE/1377/2005, de 16 de mayo por la que se establecen medidas de vigilancia y control de determinadas salmonelosis en explotaciones de gallinas ponedoras, a efectos del establecimiento de un Programa Nacional

2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

2.1.- PUNTOS DE CONTROL

1. Centros de clasificación/embalaje de huevos
2. Industrias de ovoproductos
3. Almacenes y/o distribuidores

2.2.- PROCESOS DE COORDINACIÓN

Existe un mecanismo de comunicación de los resultados positivos de serotipos de **Salmonella** con importancia para la Salud Pública (especialmente *S. enteritidis* y *S. typhimurium*) detectados en granjas por parte de las autoridades autonómicas competentes en materia de sanidad animal a la ASAC a efectos de proceder a tomar las medidas establecidas por la legislación vigente. Del mismo modo, los resultados positivos en huevos son comunicados a la Consejería de Medio Rural y Pesca a efectos de control de la explotación de origen y de realizar el estudio epidemiológico correspondiente, según lo establecido en el “Programa de Seguridad Microbiológica de Alimentos”.



3.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

3.1. DESTINO DE LOS HUEVOS

A) Huevos de Categoría A (características definidas en el artículo 2 del REGLAMENTO 589/2008):

- Cáscara y cutícula: normales, limpias e intactas
- Cámara de aire: una altura fija no superior a 6 mm (4 mm para huevos "extra")
- Yema: sólo visible al trasluz como una sombra, sin contorno claramente discernible, que se mueva sólo levemente al girar el huevo y al volver a colocarlo en una posición central
- Clara: transparente y translúcida
- Germen: desarrollo imperceptible
- Olor: ausencia de olores extraños
- Ausencia de materia extraña

No podrán ser lavados ni sometidos a ningún tratamiento conservador, incluida la refrigeración a menos de 5 °C (con excepción del transporte de menos de 24 horas y/o el almacenamiento en refrigeración en comercios minoristas por un período inferior a 3 días).

Podrán tener **cualquier destino** y serán los **únicos permitidos** para consumo humano directo o entrega a colectividades, restaurantes e industrias alimentarias distintas de los fabricantes de ovoproductos.

B) Huevos de Categoría B: huevos que no cumplen los requisitos de la categoría A:

- Los huevos **sucios y/o con fisuras** podrán entregarse:
 - ✓ Directamente a industrias alimentarias de "ovoproductos", y deberán ser lavados y cascados lo antes posible
 - ✓ Industria no alimentaria, para su destrucción o transformación según lo establecido en la reglamentación sobre subproductos

- Los huevos **resquebrajados** (son aquellos con las membranas internas intactas) podrán entregarse:
 - ✓ Directamente, desde un establecimiento de producción (granja) o desde un centro de embalaje, a industrias alimentarias de fabricación de huevo líquido o de ovoproductos, y deberán ser cascados lo antes posible (Reg. CE 1020/2008)
 - ✓ Industria no alimentaria, para su destrucción o transformación según lo establecido en la reglamentación sobre subproductos
- Los “**huevos industriales**”: rotos, incubados, etc. sólo a la industria no alimentaria
- **Huevos** procedentes de manadas o explotaciones infectadas o sospechosas de estar infectadas con **Salmonella**, o cuyo estado sanitario se desconozca (a partir de 1 enero de 2009), es decir, las no sometidas a Plan de vigilancia y control de salmonelosis. Serán considerados de CATEGORÍA B:
 - ✓ Industria alimentaria de ovoproductos a fin de ser sometidos a un tratamiento térmico que garantice la destrucción de salmonelas
 - ✓ Industria no alimentaria, para su destrucción o transformación según lo establecido en la reglamentación sobre subproductos

En este caso, los huevos deberán marcarse como de “Categoría B” y no podrán acceder a los centros de embalaje, a no ser que se adopten medidas para prevenir una posible contaminación cruzada y la autoridad sanitaria haya quedado satisfecha de dichas medidas.

3.2. ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD DE LOS HUEVOS

1. MARCADO DE LOS HUEVOS

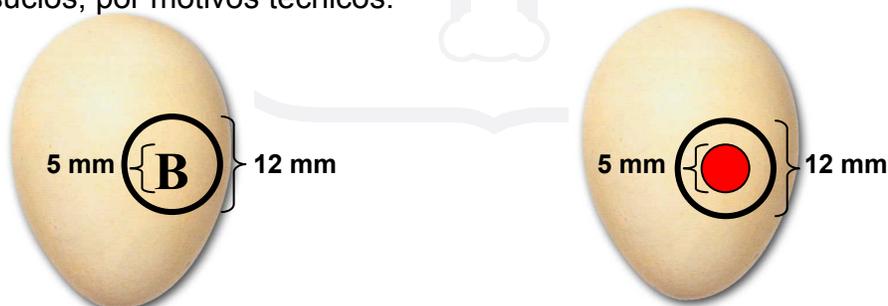
Todos los huevos que se comercialicen en la U.E. deben marcarse en la cáscara, bien en la explotación de origen, bien en el primer centro de embalaje.

En el caso de los huevos de **categoría A** deben marcarse con el **código del productor**. Debe ser claramente visible, perfectamente legible y tener una altura mínima de 2 mm.



Fuente: Instituto de Estudios del huevo (<http://www.institutohuevo.com>)

Los huevos de **categoría B** deben marcarse con el **código del productor** y/o con un **círculo** de, al menos 12 mm de diámetro, dentro del cuál figurará una **B** de una altura mínima de 5 mm o un **punto de color**, a excepción de los huevos rotos o muy sucios, por motivos técnicos.



EXCEPCIONES AL MERCADO OBLIGATORIO DE LOS HUEVOS

Huevos de categoría A

- Los huevos directamente entregados a la **industria alimentaria (ovoproductos)**, se podrán eximir de las obligaciones de marcado, previa autorización a la autoridad competente.
- Los huevos vendidos directamente por el productor al consumidor final en el **lugar de producción o en la modalidad de venta a domicilio en la región de producción**.
- Los huevos vendidos directamente por el productor al consumidor final en un **mercado público local**, siempre que:
 - El lugar de producción cuente con un máximo de 50 gallinas ponedoras.
 - Estén indicados en el punto de venta de forma claramente visible y legible, nombre y apellidos (personas físicas) o la razón social (personas jurídicas), así como la dirección.
- Los huevos procedentes de un establecimiento de producción situado en España y destinados a centros de embalaje de la U.E, se podrán eximir de las obligaciones de marcado, previa autorización a la autoridad competente.

Huevos de categoría B

No estarán sujetos a los requisitos de marcado, cuando se comercialicen exclusivamente en el territorio nacional.

2. ETIQUETADO DE LOS ENVASES Y EMBALAJES

2.1. INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LOS CONTENEDORES PARA EL TRANSPORTE DE LOS HUEVOS Y/O EN LOS EMBALAJES Y EN LOS ALBARANES DESDE EL PRODUCTOR HASTA EL CENTRO DE EMBALAJE (a excepción del transporte desde unidades de producción propias):

- ✓ Nombre, apellidos y dirección del productor
- ✓ Código del productor, mediante la siguiente mención: código de la forma de cría de las gallinas seguido de ES seguido de N° Registro de la granja de producción.

- ✓ N° huevos y/o peso
- ✓ Fecha de puesta
- ✓ Fecha de expedición

2.2. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ESTUCHES (ENVASES):

Huevos de **Categoría A**:

- ✓ **N° Huevos** estuchados (a excepción de aquellos envases donde el número de unidades puedan verse claramente y contarse fácilmente desde el exterior o en su defecto venga indicado en el etiquetado y siempre que conste la categoría de peso)
- ✓ **Nombre o razón social y dirección** del centro de embalaje o de la empresa que haya mandado envasar los huevos
- ✓ **N° Registro** del centro de embalaje: *ES* seguido de NRGSA
- ✓ **Categoría de calidad:** “*Categoría A*” o “*A*”, combinado o no con la palabra “frescos”.
- ✓ **Categoría de peso:** mediante las siguientes siglas, indicaciones o combinación de ambas: (no necesario para los huevos suministrados a la industria alimentaria y no alimentaria)
 - *XL, muy grandes o peso ≥ 73 g*
 - *L, grandes o peso ≥ 63 g y ≤ 73 g*
 - *M, medianos o peso ≥ 53 g y ≤ 63 g*
 - *S, pequeños o peso ≤ 53 g*
 - *“Huevos de tamaños diferentes”* y peso neto mínimo de los huevos, en su caso
- ✓ **Fecha de duración mínima:** “*consumir preferentemente antes del*” seguido del día y mes (28 días como máximo desde la fecha de puesta)
- ✓ **Forma de cría:** “*huevos de gallina ecológicos*”, “*huevos de gallinas camperas*”, “*huevos de gallinas criadas en el suelo*” ó “*huevos de gallinas criadas en jaula*”
- ✓ **Recomendación** de mantener los huevos refrigerados tras la compra.
- ✓ **Explicación del significado del código del productor** mediante la mención: “Primer dígito: forma de cría de las gallinas. Dos letras

siguientes: Estado miembro de producción. Resto de dígitos: granja de producción”



Fuente: Instituto de Estudios del huevo (<http://www.institutohuevo.com>)

Huevos de **Categoría B**:

- ✓ Nº Registro del centro de embalaje
- ✓ Categoría de calidad: “Categoría B” o “B”
- ✓ Peso neto o número de unidades
- ✓ Fecha de embalaje

Huevos de **Categoría A** destinados a la **Industria alimentaria** (Ovoproductos): se comercializarán en contenedores provistos de precintos o etiquetas de color amarillo, en los que figurará:

- ✓ El código de explotación del establecimiento que haya expedido los huevos.

- ✓ Las palabras “*HUEVOS DESTINADOS A LA INDUSTRIA ALIMENTARIA*” en letras mayúsculas de 2 cm de altura y en uno o varios idiomas oficiales de la Unión Europea.

Huevos de **Categoría B Industriales** (no destinados al consumo humano): se comercializarán en contenedores provistos de precintos o etiquetas de color rojo, en los que figurará:

- ✓ Nombre o razón social y dirección del remitente de los huevos
- ✓ Nombre o razón social y dirección del destinatario de los huevos
- ✓ Las palabras “*HUEVOS INDUSTRIALES*” en letras mayúsculas de 2 cm. de altura y las palabras “*no aptos para el consumo humano*” en letras de, al menos, 8 mm. De altura

2.3. ETIQUETADO NO OBLIGATORIO (FACULTATIVO) DE LOS ESTUCHES (ENVASES):

Los agentes económicos u organizaciones que deseen incluir alguna de las menciones que se describen a continuación deberán presentar **UN PLIEGO DE CONDICIONES**, a la autoridad competente para su aprobación, en el que se incluya:

- La información que vaya a constar en la etiqueta
- Medidas que esté previsto adoptar para garantizar la veracidad de dicha información
- Sistema de control previsto a aplicar a toda la fase de producción y venta
- Cuando se trate de una organización, las medidas aplicables en caso de incumplimiento de lo establecido en el pliego de condiciones.

Huevos “extra”: además de los datos obligatorios:

- ✓ Las palabras “*extra*” o “*extra frescos*” hasta el noveno día después de la puesta
- ✓ La fecha de puesta y el plazo límite de 9 días, de manera claramente visible

Sistema de alimentación de las gallinas ponedoras:

- ✓ Sólo podrá hacerse referencia a los cereales cuando representen, como mínimo el 60 % de la composición del pienso, cuando se haga referencia a un cereal en concreto, éste debe representar un 30 %, como mínimo, y cuando se haga referencia a más de un cereal, un 5%, como mínimo, cada uno de ellos.
- ✓ Sólo podrá hacerse referencia a los cereales como ingrediente alimentario cuando representen como mínimo el 60% en peso de la composición del pienso, el cual no podrá además contener más de un 15% de subproductos de cereales.

Sistema de cría en jaulas acondicionadas, que cumplan los requisitos contenidos en el anexo III del Real Decreto 3/2002, de 11 de enero de las gallinas ponedoras:

- ✓ La expresión “jaulas acondicionada”

Fecha de puesta, será el primer día del periodo de puesta, se determinara la fecha de duración mínima a partir de ese día y no deberá superar un plazo de 28 días después de la puesta.

3. ETIQUETADO DE LOS HUEVOS PARA LA VENTA A GRANEL

En los **comercios minoristas donde se vendan huevos a granel** (sin envasar/estuche), deben figurar de manera claramente visible y perfectamente legible:

- ✓ **Código** del productor en la cáscara del huevo
- ✓ Categoría de calidad: **“Categoría A” o “A”**
- ✓ **Categoría de peso**
- ✓ **Sistema de cría**
- ✓ Explicación del código del productor (“dígito de forma de cría-ES-granja de producción”)
- ✓ Fecha de duración mínima

4. REEMBALAJE DE LOS HUEVOS

Sólo está permitido el reembalado de huevos (traslado a otro estuche o marcado nuevo del mismo estuche) en **centros de embalaje autorizados**. Cada estuche contendrá únicamente **huevos del mismo lote**. Los nuevos envases/etiquetas contendrán la misma información que los originales, con la excepción de los datos relacionados con el centro de embalaje, que se cambiarán por los del nuevo.

5. IDENTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD DE LOS HUEVOS EN ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS Y/O PASTERERÍAS

Los establecimientos de comidas preparados y pastelerías recibirán únicamente huevos de Categoría A debidamente marcados y etiquetados, independientemente del tamaño de los estuches/envases. En el caso de que el distribuidor fraccione los estuches/envases deberá entregar una copia de la etiqueta, o bien trasladar toda la información a los albaranes/facturas que entregue.

En el caso de que sea el establecimiento el que fraccione los estuches/envases, o de que traslade los huevos a otros recipientes, deberán conservar toda la información de la etiqueta original y deberá estar disponible en el momento de la inspección.

6. TRAZABILIDAD DE LOS HUEVOS EN LOS CENTROS DE EMBALAJE

Los Centros de embalaje registrarán por separado, por sistema de cría y días:

- La cantidad de huevos sin clasificar recibidos, desglosadas por productores (nombre y apellidos, la dirección y código de los productores), además de la fecha o periodo de puesta;
- Las cantidades desglosadas por categorías de calidad y de peso;
- Las cantidades de huevos clasificados procedentes de otros centros de embalaje, con el código de esos centros y la fecha de duración mínima.
- Las cantidades de huevos no clasificados entregados a otros centros de embalaje, desglosadas por productores, con los códigos de los centros y la fecha o el periodo de puesta;

- El número y/o el peso de los huevos entregados, por categorías de calidad y de peso, por fecha de embalaje en el caso de huevos de categoría B o fecha de duración mínima en el caso de los huevos de la categoría A, y por comprador (nombre y apellidos y la dirección).

En el caso de que los huevos de categoría A y sus estuches lleven una indicación acerca del sistema de alimentación de las gallinas ponedoras, los centros de embalaje registrarán estos datos por separado, además de la información anterior.

Se deberá **actualizar semanalmente** sus registros de existencias.

Los registros de las ventas y las entregas podrán ser sustituidos por las facturas y los albaranes correspondientes, siempre que figure la información anterior.

Los registros y archivos se mantendrán durante un **plazo mínimo de doce meses** a partir de la fecha de su creación.

7. TRAZABILIDAD DE LOS HUEVOS EN LOS ALMACENES / DISTRIBUIDORES

Los almacenistas y distribuidores de huevos mantendrán datos actualizados sobre:

- Proveedores
- La cantidad de huevos recibidos, desglosadas por establecimientos (centros de embalaje, otros distribuidores, etc.)
- Las cantidades de huevos vendidos, con indicación de los datos de clientes: nombre, dirección y domicilio
- En el caso de fraccionar embalajes grandes (no está permitido el reembalado en estos establecimientos), deben entregar una copia de la etiqueta original, o bien aportar todos los datos de la información obligatoria en los albaranes o facturas.

 GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS <small>CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo</small>	Tipo documento: PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL	PC – 02/A4
	Nombre: ANEXO DEL PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (SECTOR LECHE Y DERIVADOS)	Página: 1 de 25 Versión: 1.0 Fecha: DIC 2010

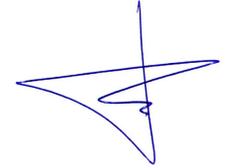


GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS
 Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

ANEXO D

**SECTOR
 LECHE Y DERIVADOS**

Realizado por: SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL Diciembre 2010	Supervisado por: JEFE SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL  Ovidio García García Diciembre 2010	Aprobado por: DIRECTOR AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO  Juan Llana Llana Diciembre 2010
--	---	--

CONTROL DE VERSIONES

VERSIÓN	FECHA	MODIFICACIONES SOBRE VERSIÓN ANTERIOR	MOTIVO DE MODIFICACIÓN

LISTA DE DISTRIBUCIÓN

CARGO	SERVICIO	ORGANIZACIÓN
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental	ASAC
Personal de Servicios Centrales	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Responsables UTAS	Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales de la Agencia	ASAC
Personal sanitario del Ayuntamiento de Oviedo	Servicios Sanitarios Ayuntamiento Oviedo	Ayuntamiento Oviedo

DOCUMENTOS RELACIONADOS

CÓDIGO	NOMBRE DOCUMENTO
PC-02	PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
LC-02/11	LISTA DE COMPROBACIÓN DE INDUSTRIAS ELABORADORAS DEL SECTOR LÁCTEO
LC-02/12	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ENVASADORES/REENVASADORES DEL SECTOR LÁCTEO
LC-02/13	LISTA DE COMPROBACIÓN DE ALMACENISTAS DEL SECTOR LÁCTEO
LC-02/14	LISTA DE COMPROBACIÓN DE DISTRIBUIDORES SIN ALMACENAMIENTO DE POAS
SIN CODIFICAR	GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS LÁCTEAS

ÍNDICE

1.- NORMATIVA LEGAL REGULADORA ESPECÍFICA ...	Pág. 4
2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA.....	Pág. 4
<i>Puntos de control.....</i>	<i>Pág. 4</i>
<i>Frecuencia de las inspecciones.....</i>	<i>Pág. 5</i>
<i>Otras medidas.....</i>	<i>Pág. 6</i>
3.- ACTUACIONES Y MEDIDAS TRAS NOTIFICACIONES DE INCUMPLIMIENTOS	Pág. 7
4.- NOTIFICACIONES SOBRE RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN	Pág. 11
5.- PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE LECHE CRUDA PARA DETECCIÓN DE INHIBIDORES	Pág. 14
6.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS	Pág.25
<i>Guía de ayuda para el autocontrol en las pequeñas industrias lácteas</i>	

1.- NORMATIVA LEGAL ESPECÍFICA DEL SECTOR

EUROPEA

REGLAMENTO (CE) 79/2005, de 19 de enero de 2005, por el que se aplica el Reglamento (CE) 1774/2002 por lo que respecta a la utilización de la leche, los productos lácteos y los productos derivados de la leche, definidos como material de la categoría 3.

NACIONAL

REAL DECRETO 217/2004, de 6 de febrero, por el que se regulan la identificación y registro de los agentes, establecimientos y contenedores que intervienen en el sector lácteo, y el registro de los movimientos de la leche.

REAL DECRETO 1728/2007, de 21 de Diciembre, por el que se establece la normativa básica de control que deben cumplir los operadores del sector lácteo y se modifica el Real Decreto 217/2004, de 6 de febrero

2.- ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL PROGRAMA

2.1.- PUNTOS DE CONTROL

1. **Operadores compradores comercializadores.** También denominados primeros compradores.
2. **Almacenistas/distribuidores** de productos lácteos.
3. **Industrias lácteas:** atendiendo al tipo de productos elaborados, podemos dividir las industrias lácteas que operan en nuestra comunidad autónoma en:
 - a) Industrias dedicadas a la elaboración de **leche y otros productos lácteos líquidos tratados térmicamente** (pasterizados, esterilizados, UHT).

- b) Industrias dedicadas a la elaboración de **leche concentrada y/o evaporada y/o condensada.**
- c) Industrias dedicadas a la elaboración de **leche y otros productos lácteos en polvo.**
- d) Industrias dedicadas a la elaboración de **leches fermentadas** (yogurt, kefir, etc.).
- e) Industrias dedicadas a la elaboración de mantequilla, **mantequilla de suero y/o nata.**
- f) Industrias dedicadas a la elaboración de **cuajada**
- g) Industrias dedicadas a la elaboración de **queso fresco y/o requesón.**
- h) Industrias dedicadas a la elaboración de **quesos maduros**
- i) Industrias dedicadas a la elaboración de **quesos fundidos**
- j) Industrias dedicadas a la elaboración de **postres lácteos**

2.2.- FRECUENCIA DE LAS INSPECCIONES

Como ya se menciona en el apdo. 5.3. del programa general, las frecuencias mínimas de los controles programados serán las establecidas por el por el "Procedimiento sobre frecuencias de inspección para los programas de control oficial de alimentos".

No obstante, en el sector lácteo, en aplicación del Plan Coordinado de control sanitario de la cadena alimentaria en el sector lácteo, diseñado y aplicado en nuestra Comunidad Autónoma por esta Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y por la Dirección General de Ganadería se realizarán las **ACTUACIONES ESPECIALES** que figuran en el apartado 3, y que implican la comprobación in situ de manera adicional a la frecuencia mínima programada.

2.3.- OTRAS MEDIDAS

Como ya se ha mencionado, en aplicación del Plan Coordinado de control sanitario de la cadena alimentaria en el sector lácteo, se realizarán:

2.3.1- **Comunicaciones formales** a las empresas sobre restricciones a la comercialización tal y como figuran en el **apartado 4**.

2.3.2- **Investigaciones in situ sobre la leche cruda** para la detección de inhibidores tal y como figuran en el **apartado 5**



3.- ACTUACIONES Y MEDIDAS TRAS NOTIFICACIONES DE INCUMPLIMIENTOS

ACTUACIONES Y MEDIDAS A ADOPTAR, EN INDUSTRIAS LÁCTEAS, TRAS NOTIFICACIONES DE LA CONSEJERÍA DE MEDIO RURAL Y PESCA DE INCUMPLIMIENTOS EN RELACIÓN CON LOS REQUISITOS Y CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA CONTEMPLADOS EN LA SECCIÓN IX DEL REGLAMENTO (CE) 853/2004

Los servicios de inspección de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural**, son los responsables del control de la leche en la producción primaria, imponiendo las restricciones que correspondan en esta etapa de la cadena alimentaria y comunicando a las partes implicadas los resultados de los controles, en caso de detectar incumplimientos, según se establece en su **“Programa de control y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de la producción primaria de leche cruda de vaca en explotaciones ganaderas”**

Estas comunicaciones de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** consistirán en:

- Cambios en la situación sanitaria de las explotaciones productoras de leche.
- Resultados positivos a residuos de antibióticos.
- Recuentos de gérmenes o células somáticas por encima de los límites establecidos.
- Cualquier información que pueda resultar de interés y que tenga relación con la seguridad alimentaria.

Los **Servicios Centrales de la ASAC**, una vez que reciban las comunicaciones de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación**, y en función del tipo de incumplimiento detectado, procederán con las siguientes actuaciones:

A) ACTUACIONES EN CASO DE COMUNICACIÓN DE RESULTADOS POSITIVOS A LA PRESENCIA DE ANTIBIÓTICOS

- ✓ Según lo acordado con la Dirección de Ganadería y Agroalimentación, ésta comunicará a ASAC, el último día de cada mes, los siguientes datos:
 - *Explotaciones y fechas en las que las muestras mínimas obligatorias (MMO), recogidas y analizadas en alguno de los laboratorios de control autorizados, han sido positivas.*
 - *Fecha de los resultados negativos de los test de autocontrol, llevados a cabo por los laboratorios de control autorizados, en esas explotaciones positivas.*
- ✓ Los Servicios Centrales de la ASAC, dentro de los primeros 5 días de cada mes, enviarán comunicación a las UTAs para que se proceda a la inspección (a lo largo del mes) de las industrias que reciben leche de las explotaciones afectadas por los positivos del mes anterior.
- ✓ Los Inspectores Veterinarios de las UTAS comprobarán que las industrias, o bien no han recibido leche de las explotaciones afectadas entre el análisis de autocontrol positivo y el negativo, llevado a cabo por alguno de los laboratorios de control autorizados, o en el caso de que haya sido recepcionada, la leche de esas explotaciones no ha sido procesada.
- ✓ Si hubiera sido procesada, se tomarían las medidas administrativas que procedan.

B) ACTUACIONES EN CASO DE NOTIFICACIONES DE PÉRDIDA DE CALIFICACIÓN SANITARIA DE EXPLOTACIONES GANADERAS (DETECCIÓN DE CASOS POSITIVOS DE TUBERCULOSIS Y/O BRUCELOSIS)

Siempre que los servicios de inspección de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** detecten algún caso positivo de brucelosis o tuberculosis en una explotación ganadera, lo comunicarán, **dentro de las 24 horas siguientes a la recepción del acta de la explotación afectada por los servicios centrales de la mencionada Dirección de Ganadería, a los Servicios Centrales de la ASAC**. Esta última enviará de inmediato, por fax, **notificaciones a las industrias afectadas** con las restricciones que se indican en el **Anexo II**.

- ✓ Los Servicios Centrales de la ASAC, dentro de los primeros 5 días de cada mes, enviarán comunicación a las UTAs para que se proceda a la inspección (a lo largo del mes) de las industrias que reciben leche de las explotaciones afectadas por los positivos del mes anterior.

- ✓ Se comprobará que la leche recepcionada de la explotación afectada desde la comunicación de la ASAC ha sido sometida a las restricciones impuestas.
- ✓ Si hubiera sido procesada, se tomarían las medidas administrativas que procedan

C) ACTUACIONES EN CASO DE NOTIFICACIONES DE INCUMPLIMENTOS EN RELACIÓN CON EL CONTENIDO EN GÉRMEENES Y/O CÉLULAS SOMÁTICAS.

- ✓ En el momento de la elaboración de este programa, todas las industrias lácteas del Principado de Asturias someten la leche cruda que reciben a alguno de los tratamientos que se mencionan a continuación:
 - a)
 - 72 ° C durante 15 segundos, o bien,
 - 63 ° C durante 30 minutos , o bien
 - cualquier otra combinación de tiempo/temperatura con efecto equivalente y que dé una reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después del tratamiento.
 - b)
 - Elaboración de quesos, siempre y cuando sigan un proceso de maduración de, al menos, 60 días.
- ✓ Teniendo en cuenta lo mencionado en el punto anterior, será suficiente con que **la Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** traslade a la ASAC los datos sobre explotaciones que incumplen en lo relativo al contenido en gérmenes y/o células somáticas.
- ✓ La **ASAC** enviará a las UTAS, dentro de los primeros 5 días de cada mes, los datos de las explotaciones mencionadas en el punto anterior para su conocimiento y archivo.
- ✓ Los **servicios veterinarios de las UTAS**, en las visitas de inspección programadas a las industrias lácteas, comprobarán que éstas realizan alguno de los tratamientos mencionados en el primer punto.
- ✓ **En el caso afirmativo**, se pedirá a la empresa un certificado en el que se haga constar el tratamiento al que se somete la leche y el compromiso por parte de la industria de que se comunicará a esos servicios veterinarios cualquier cambio que se produzca con relación al proceso que se certifica.
- ✓ **Los certificados se archivarán en las dependencias de la UTA.**

4.- NOTIFICACIONES A LAS INDUSTRIAS DE RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA

NOTIFICACIONES DE LA AGENCIA DE SANIDAD AMBIENTAL Y CONSUMO A LAS INDUSTRIAS DE MEDIDAS A ADOPTAR Y DE RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA EN CASO DE DETECCIÓN DE INCUMPLIMIENTOS DE LOS CRITERIOS RELATIVOS A LA LECHE CRUDA CONTEMPLADOS EN EL CAPÍTULO I DE LA SECCIÓN IX DEL REGLAMENTO (CE) 853/2004

A) NOTIFICACIÓN SOBRE DETECCIÓN DE INHIBIDORES

En su día la ASAC comunicó a las industrias lácteas las comprobaciones, que los servicios veterinarios de las UTAs iban a realizar en sus instalaciones, en relación con la presencia de inhibidores en la leche cruda, a través del siguiente escrito:

“ En cumplimiento del Plan Coordinado de Control Sanitario de la Cadena Alimentaria en el Sector Lácteo, se les comunica que, en el curso de las visitas de inspección/auditorías a la industria, los Inspectores Veterinarios Oficiales realizarán las siguientes comprobaciones en relación con la presencia de inhibidores en la leche cruda:

- ✓ Que la industria, siempre que reciba comunicaciones de confirmación de resultados positivos del Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (LILA), adopta medidas correctoras para **impedir que la leche afectada por la analítica de confirmación entra en la cadena alimentaria.**
- ✓ Que la industria no ha recibido en el intervalo entre **el análisis de autocontrol rutinario positivo y el análisis de confirmación**, partidas de leche de la explotación afectada
- ✓ Que el establecimiento lácteo no recepciona leche de ese origen en tanto en cuanto la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** no comunique que la explotación deja de tener restricciones.
- ✓ La industria deberá comprobar que productos elaborados con leche de esa explotación de **anteriores entregas** están libres de residuos de antibióticos.

Todos los resultados de las pruebas, así como el registro de las medidas adoptadas y su documentación correspondiente deberán ser convenientemente archivados en la industria.

En caso de que los inspectores oficiales comprueben incumplimientos de las citadas medidas y, en concreto, en el caso de haber procesado la leche procedente de la explotación afectada, se llevarán a cabo las actuaciones administrativas que se consideren oportunas, actuaciones que incluirán la inmovilización cautelar de la materia prima, los productos intermedios y los terminados elaborados con leche procedente de dicha explotación.”

B) NOTIFICACIÓN EN CASO DE PÉRDIDA DE CALIFICACIÓN SANITARIA DE EXPLOTACIONES GANADERAS (DETECCIÓN DE CASOS POSITIVOS DE TUBERCULOSIS Y/O BRUCELOSIS)

Recibida comunicación de la **Dirección General de Ganadería y Agroalimentación** de la Consejería de Medio Ambiente y Desarrollo Rural indicando la pérdida de calificación sanitaria de la explotación cuyos datos se reflejan abajo como consecuencia de la detección de caso/s de tuberculosis/brucelosis, se le comunica que, en cumplimiento de lo establecido en el Capítulo I de la Sección IX del **REGLAMENTO (CE) 853/2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal**, la leche procedente de dicha explotación queda sometida a las restricciones que se detallan abajo hasta que la autoridad competente comunique el cambio de situación sanitaria, hecho que deberá ser justificado documentalmente por el titular de la explotación y cuya copia deberá ser archivada convenientemente en la industria.

IDENTIFICACIÓN DE LA EXPLOTACIÓN AFECTADA

Nombre del titular de la explotación: **Nombre**
Dirección: **Dirección (Concejo)**
C.E.A.: **ES**

RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LA LECHE EN CASO DE EXPLOTACIÓN DE GANADO VACUNO:

1. La leche procedente de los animales marcados como positivos o que presenten síntomas de la enfermedad no podrá destinarse a consumo humano.
2. La leche de los animales no marcados como positivos, compañeros de la misma explotación sólo podrá utilizarse tras ser sometida a un tratamiento térmico de, al menos:
 - 72 ° C durante 15 segundos, o bien,
 - 63 ° C durante 30 minutos, o bien,
 - Cualquier otra combinación de tiempo/temperatura con efecto equivalente y que dé una reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después del tratamiento.

La observancia estricta de las citadas restricciones será comprobada en las visitas de inspección/auditoría por los servicios veterinarios oficiales y, en caso de detectar incumplimientos, podrán tomarse las medidas administrativas que se consideren oportunas.

RESTRICCIONES A LA COMERCIALIZACIÓN DE LA LECHE EN CASO DE EXPLOTACIÓN DE GANADO OVINO/CAPRINO:

1. La leche procedente de los animales marcados como positivos o que presenten síntomas de la enfermedad no podrá destinarse a consumo humano.
2. La leche de los animales no marcados como positivos, compañeros de la misma explotación sólo podrá utilizarse tras ser sometida a un tratamiento térmico de, al menos:
 - 72 ° C durante 15 segundos, o bien,
 - 63 ° C durante 30 minutos, o bien,
 - Cualquier otra combinación de tiempo/temperatura con efecto equivalente y que dé una reacción negativa a la fosfatasa alcalina inmediatamente después del tratamiento.
3. Alternativamente podrá destinarse exclusivamente a la elaboración de quesos a base de leche cruda, siempre y cuando sigan un proceso de maduración de, al menos, 60 días.

La observancia estricta de las citadas restricciones será comprobada en las visitas de inspección/auditoría por los servicios veterinarios oficiales y, en caso de detectar incumplimientos, podrán tomarse las medidas administrativas que se consideren oportunas.

5.- PROCEDIMIENTO DE MUESTREO DE LECHE CRUDA PARA LA DETECCIÓN DE INHIBIDORES

TOMA DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA PARA LA DETECCIÓN DE INHIBIDORES

El Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental diseñará un plan de muestreo para comprobar el cumplimiento de los criterios relativos a la leche cruda en relación con la presencia de inhibidores por parte de las industrias de transformación.

Hasta el año 2008 los criterios de selección de las industrias lácteas para la toma de muestras habían sido: mayor volumen de producción y aquellas en las que se habían detectado un mayor número de positivos a inhibidores en las explotaciones de las que se abastecían. A partir del 2009 se tendrá en cuenta, como antes, el mayor volumen de producción y las industrias con elaboración artesanal y sistemas de autocontrol menos desarrollados.

MATERIAL NECESARIO

- ✓ Kit rápido de detección de inhibidores (SNAP) + Incubador (SNAP)
- ✓ Frascos de 50 ml mínimo (de un solo uso).
- ✓ Frascos de 150 ml. mínimo (de un solo uso)
- ✓ Precintos.
- ✓ Bolsas de toma de muestras.
- ✓ Acta de toma de muestras.
- ✓ Neveras y acumuladores de frío.
- ✓ Toallas de papel de un solo uso.
- ✓ Dispositivos de aviso de tiempo transcurrido (relojes temporizadores)

PROCEDIMIENTO DE TOMA DE MUESTRAS Y DECISIONES A ADOPTAR

Se realizará un **test de diagnóstico rápido (uno para β -lactámicos y otro para tetraciclinas)** en un compartimento de una cisterna de leche (en la cisterna en caso de no estar compartimentada) o, en caso de no poder disponer de cubas, en los depósitos de almacenamiento o silos de leche, siguiendo las instrucciones del fabricante del test.

Preferencia de elección para el muestreo (ordenados de mayor a menor preferencia):

- ◆ compartimento de cisterna > cisterna > depósitos intermedios > depósitos finales previos al procesado

En el caso de resultado negativo, se indicará en el acta que se ha procedido a la toma de muestras y realización de diagnóstico de inhibidores mediante el test correspondiente, con resultado negativo.

En el caso de positividad en el test, se procederá a la toma de muestras oficial por triplicado, según el procedimiento para toma de muestras descrito en el “*Procedimiento Normalizado en Materia de Control Alimentario y Sanidad Ambiental*”, custodiando el test rápido junto al ejemplar original del acta y procediendo a la inmovilización cautelar de la leche afectada. (detallar el lugar en el que se encuentra la leche inmovilizada: la propia cuba, descarga en un depósito de la empresa, etc..)

La **toma de muestras oficial** se realizará de la siguiente manera:

- 1.- Se empleará para la obtención de la muestra material en adecuadas condiciones de limpieza y conservación.
- 2.- La leche se homogeneizará por agitación en la medida de lo posible antes del muestreo.
- 3.- Se recogerá en varias tomas un volumen de leche de al menos 150 ml., que se depositará en un envase de un solo uso. Este envase se agitará para homogeneizar el contenido y se repartirá en 3 submuestras que se depositarán cada una de ellas en un frasco de un solo uso (cantidad mínima 50 ml por submuestra). (ojo al cierre apropiado de los frascos para evitar fugas del contenido)
- 4.- Se procederá a su identificación e introducción en bolsas, precintado y levantamiento de acta, según el procedimiento para la toma de muestras oficiales descrito en el “*Procedimiento Normalizado en Materia de Control Alimentario y Sanidad Ambiental*”.
- 5.- Las muestras “*Inicial*” y “*Dirimente*” se introducirán en nevera dotada de acumuladores de frío y se conservarán en todo momento a una temperatura inferior a 4°C y protegidas de la luz.
- 6.- Puesto que el mantenimiento de la temperatura es un aspecto crítico (si se acidifican las muestras por aumento de Tª se harán inservibles), el ejemplar de muestra “*Contradictorio*” será retirado también por la inspección junto a la inicial y dirimente (se hará constar en el acta).

TRANSPORTE Y REMISIÓN DE LAS MUESTRAS AL LABORATORIO

Siempre que se recojan muestras oficiales deberá comunicarse urgentemente al responsable de la Unidad Territorial de Área (UTA) correspondiente y al Servicio de Coordinación de las Unidades Territoriales para coordinar la recogida y el transporte de las muestras al **Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias (LILA)**, quién recibirá **todos los ejemplares** de las muestras **el mismo día** de su toma en la industria.

Las muestras se transportarán en neveras dotadas de suficientes acumuladores de frío y protegidas de la luz. Se colocarán de manera que se garantice su posición vertical.

INVESTIGACIÓN DE MUESTRAS DE LECHE CRUDA PARA LA DETECCIÓN DE INHIBIDORES EN INDUSTRIAS LÁCTEAS (secuencias de actuación)

CONSIDERACIONES PREVIAS

Protocolo a seguir para análisis de leche cruda de bovino mediante el uso del kit SNAP.: Se rellenará un acta en cada investigación realizada (**DOC. 01**)

ACTUACIONES POSTERIORES

1.- En caso de positividad al kit, se procederá a la **INTERVENCIÓN CAUTELAR Y TOMA OFICIAL DE MUESTRAS CON ACTA Y SOLICITUD DE ANÁLISIS (DOC 02, DOC 03)**

DÍA TOMA MUESTRAS	DÍA ANÁLISIS A LAS 9:00 HORAS
LUNES	MARTES
MARTES	MIÉRCOLES
MIÉRCOLES	JUEVES
JUEVES	VIERNES

2.- **AVISO TELEFÓNICO URGENTE AL RESPONSABLE DE LA UTA.** a los efectos de coordinar las actuaciones posteriores (comunicación urgente al LILA, envío de muestras, traslado de resultados, etc..)

3.- LAS SOLICITUDES DE ANÁLISIS (DOC 03), COPIA DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS OFICIAL (DOC 02) Y LAS MUESTRAS OFICIALES HAN DE SER REMITIDAS POR TRANSPORTE URGENTE AL LABORATORIO (LILA): En adecuadas condiciones de conservación (frío). El retorno de la neveras serán coordinadas por el responsable de la UTA. La solicitud de análisis y copia del acta irá en sobre aparte debidamente etiquetado y colocado fuera de la nevera.

4.- Tras el **DICTAMEN EMITIDO POR EL LABORATORIO**, dicha información será remitida vía urgente a la inspección oficial correspondiente, para la pertinente desinmovilización en caso de resultados negativos, según acta cuyo modelo se adjunta en **DOC. 04**, o bien para la declaración de no apta para el consumo si se confirman los resultados positivos, según acta cuyo modelo se adjunta en el **DOC. 05**.

En los casos en que las industrias muestren disconformidad con los resultados laboratoriales del LILA, se procederá al mantenimiento de la inmovilización cautelar y se realizará un nuevo muestreo oficial (triplicado) para identificar y cuantificar el posible residuo en un laboratorio debidamente acreditado, siendo el establecimiento responsable de la correcta conservación de la mercancía intervenida hasta la finalización de las pruebas. Ver **DOC. 06**.

5.- COMUNICACIÓN URGENTE AL SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL:

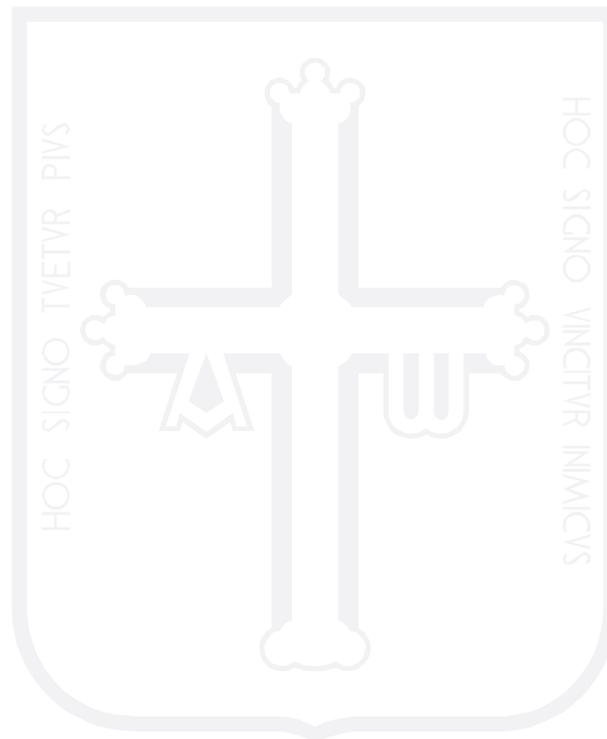
Se dará traslado urgente (fax 985108310) de los datos de las explotaciones ganaderas implicadas en cualquier resultado insatisfactorio y copias de las actuaciones realizadas (actas, etc..). Los originales serán archivados en origen.

6.- COMUNICACIÓN URGENTE A LAS AUTORIDADES DE GANADERÍA DE LAS CONFIRMACIONES POSITIVAS:

A cargo del Servicio de Control Alimentario y Sanidad Ambiental mediante la cual se dará traslado urgente de toda la información.

7.- ENVÍO DE DATOS AL SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL, anualmente (enero) el responsable de la UTA enviará la siguiente información:

Datos de la INDUSTRIA	Nº TESTS IN SITU	Nº NEGATIVOS	Nº POSITIVOS KIT	Nº POSITIVOS KIT ENVIADOS A CONFIRMAR	Nº POSITIVOS CONFIRMADOS POR LABORATORIO
Totales por Área					



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad
Ambiental y Consumo

Doc 01
Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.....	

DATOS DEL ACTA

Fecha Hora	Inspectores
Motivo	Compareciente
.....	En calidad de D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

Se procede al control de la posible presencia de restos de antibióticos en leche cruda, empleando un kit de screening rápido (SNAP), con el siguiente resultado:

1. Mercancía investigada (detallar, Ej. depósito intermedio de 1.000 litros de capacidad con aprox . 850 litros de leche cruda recibida según documentación de la empresa el 05.11.07):

.....
.....
.....

2. Resultado B-lactámicos (indicar positivo o negativo):

3. Resultado Tetraciclinas (indicar positivo o negativo):

En aquellos casos positivos se indicará:

" Es por lo que se procede a la correspondiente toma oficial de muestras según se cita :

Acta de toma de muestras oficial por triplicado nº:

Nº precinto de muestra:

El interesado quiere manifestar:

.....

.....

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad
Ambiental y Consumo

DOC 02

Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase N° RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.....	

DATOS DEL ACTA

Fecha	Hora	Inspectores
Motivo Toma de muestras e inmovilización cautelar	Compareciente	
En calidad de		D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

Ante los resultados insatisfactorios a (betalactámicos/tetraciclinas) en el screening realizado in situ por esta inspección, se procede a la toma de una muestra oficial identificada con el nº XXXXXXXXXX, muestra por triplicado de la mercancía que se detalla al objeto de investigar (betalactámicos, tetraciclinas, anotar lo que corresponda en su caso).

MERCANCÍA A MUESTREAR: • cuba/depósito intermedio/ etc.. con +++++ litros (detallar todos los datos de interés Ej. depósito intermedio de 1.000 litros de capacidad con aprox. 850 litros de leche cruda de bovino recibida según documentación de la empresa el 05.11.07 y de la que se dispone de la relación de ganaderías afectadas)

Los tres ejemplares de la muestra son retirados por esta inspección oficial para su envío al laboratorio encargado de los análisis. Dichos análisis en un solo acto sin solución de continuidad tendrán lugar el día xx-xx-xx a las 9:00 horas en el laboratorio interprofesional lechero de Asturias (L.I.L.A.ASTURIAS), Polígono Silvota, 96. 33192 Llanera (Asturias) Tfno. 985 264200 fax: 985 265682

En virtud de lo dispuesto en el artículo 13, apartado 5, del real decreto 1749/98 de 31 de julio, se le cita para que se persone, acompañado de perito de parte con calificación técnica apropiada y debidamente acreditada, a la realización de los análisis procedentes en la muestra de la cual esa empresa consta como destinataria .

La renuncia expresa o tácita a acudir acompañado de perito de parte supone la aceptación de los resultados que se obtengan.

Lo que se comunica para su conocimiento, y a efectos de su oportuno traslado a las personas que vd. considere interesadas.

La mercancía de la que se ha tomado la muestra se considera intervenida (si es posible se colocará una bolsa de muestreo y se precintará la salida del depósito intervenido anotando el número de precinto en este acta) y quedará inmovilizada hasta que finalicen las investigaciones analíticas y se pueda dictaminar sobre su aptitud para el consumo humano.

El interesado quiere manifestar:

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

Doc 03

SERVICIO DE CONTROL ALIMENTARIO Y SANIDAD AMBIENTAL

SOLICITUD DE ANÁLISIS LABORATORIAL

FECHA DEL MUESTREO : _____ CONCEJO : _____

DATOS DE LA INSPECCIÓN OFICIAL : _____

ACTA Nº : _____ Nº DE MUESTRA (PRECINTO): _____

COMUNICACIÓN URGENTE DE RESULTADOS AL FAX Nº : _____

<p>ESPECIE</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> BOVINO</p> <p><input type="checkbox"/> PORCINO</p> <p><input type="checkbox"/> OVINO/CAPRINO</p> <p><input type="checkbox"/> AVES</p> <p><input type="checkbox"/> CONEJOS</p> <p><input type="checkbox"/> OTROS: _____</p>	<p>SEXO:</p> <p><input type="checkbox"/> MACHO</p> <p><input type="checkbox"/> HEMBRA</p> <p><input type="checkbox"/> LOTE</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> NP</p>	<p>MATRIZ DE LA MUESTRA</p> <p><input type="checkbox"/> RIÑÓN</p> <p><input type="checkbox"/> MÚSCULO</p> <p><input type="checkbox"/> TIROIDES</p> <p><input type="checkbox"/> ORINA</p> <p><input type="checkbox"/> HÍGADO</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> OTROS: LECHE CRUDA</p>
<p>ANÁLISIS SOLICITADO</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> ANTIBACTERIANOS</p> <p><input type="checkbox"/> SULFONAMIDAS</p> <p><input type="checkbox"/> ANTIBACTERIANOS + SULFONAMIDAS <small>(conejos, miel, huevos, piscicultura)</small></p> <p><input type="checkbox"/> ESTILBENOS</p> <p><input type="checkbox"/> ESTEROIDES</p> <p><input type="checkbox"/> ANTITIROIDIANOS</p> <p><input type="checkbox"/> B-AGONISTAS</p> <p><input type="checkbox"/> METALES PESADOS</p> <p><input type="checkbox"/> OTROS: _____</p>		<p>TIPO DE MUESTREO</p> <p><input type="checkbox"/> DIRIGIDO (= ALEATORIO)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> SOSPECHA RESIDUOS (URGENTE)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> MUESTRA POR TRIPLICADO</p> <p><input type="checkbox"/> MUESTRA ÚNICA</p>

Observaciones: Se adjunta copia del acta

En _____ a _____ de _____

EL INSPECTOR ACTUANTE

♦ LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO DE ASTURIAS (L.I.L.A. ASTURIAS)
 POLÍGONO SILVOTA, 96. 33192 LLANERA (ASTURIAS)
 TFNO. 985 264200 FAX: 985 265682

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

DOC 04

Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.	

DATOS DEL ACTA

Fecha	Hora	Inspectores
Motivo DESINMOVILIZACIÓN	Compareciente	
	En calidad de	D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

A la vista de los resultados laboratoriales satisfactorios que se adjuntan al presente acta, la mercancía inmovilizada en el acta XXXXXXXXXX se dictamina como apropiada para su procesado en la industria alimentaria, por lo que se procede a su desinmovilización por parte de estos servicios oficiales de inspección.

El interesado quiere manifestar:

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERIA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

DOC 05

Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase N° RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.	

DATOS DEL ACTA

Fecha	Hora	Inspectores
Motivo Declaración de no apto para consumo humano	Compareciente	
	En calidad de	D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

A la vista de los resultados laboratoriales insatisfactorios obtenidos (presencia de residuos de medicamentos antibacterianos) que se adjuntan al presente acta, la mercancía inmovilizada en el acta XXXXXXXXXXXX se dictamina como no apta para su procesado en la industria alimentaria, tratándose de un subproducto de categoría 2 según el Reglamento CE 1774/2002 sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Es por lo que se procede a su desinmovilización por partes de estos servicios oficiales de inspección para que sea entregada a una empresa de subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH).

Se deberá aportar a esta inspección prueba documental que detalle su entrega a una planta autorizada para su destrucción.

Se advierte al interesado que no podrá recibir leche de las explotaciones afectadas (indicarlas), en tanto en cuanto no disponga de documentación que acredite que, en dicha explotación, se han realizado analíticas con resultados satisfactorios

El interesado quiere manifestar: Su conformidad con el dictamen emitido por el Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD Y SERVICIOS SANITARIOS

Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

DOC 06
Acta

Nº

DATOS ESTABLECIMIENTO:

Denominación	Titular/propietario
Domicilio	Domicilio
Clase Nº RGSA:	Localidad:
N.I.F./C.I.F. num.	

DATOS DEL ACTA

Fecha	Hora	Inspectores
Motivo: No aceptación resultados/ muestreo y mantenimiento inmovilización	Compareciente	
	En calidad de	D.N.I.

ACREDITADA DOCUMENTALMENTE LA PERSONALIDAD DE LOS INSPECTORES ACTUANTES, SE PONE DE MANIFIESTO LOS SIGUIENTES HECHOS:

A la vista de los resultados laboratoriales insatisfactorios obtenidos (presencia de residuos de medicamentos antibacterianos) que se adjuntan al presente acta, la mercancía inmovilizada en el acta XXXXXXXXX se dictamina como no apta para su procesado en la industria alimentaria, tratándose de un subproducto de categoría 2 según el Reglamento CE 1774/2002 sobre subproductos de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH)

Puesto que la empresa no acepta estos resultados se procede a la toma de una nueva muestra oficial por triplicado identificada con el nº XXXXXXXX al objeto de identificar y cuantificar el residuo presente (betalactámicos o tetraciclinas, anotar lo que proceda), siendo los ejemplares inicial y dirimente retirados por esta inspección y entregando el ejemplar del análisis contradictorio a la empresa para su custodia en adecuadas condiciones de conservación.

La mercancía intervenida en el acta XXXXXXXXX continuará inmovilizada bajo responsabilidad de la empresa en adecuadas condiciones de conservación hasta que finalicen las pruebas analíticas oportunas

El interesado quiere manifestar: Su no conformidad con el dictamen emitido por el Laboratorio Interprofesional Lechero de Asturias

En testimonio de lo actuado, se levanta la presente Acta por triplicado ejemplar, firmando los funcionarios actuantes con el compareciente, a quien se hace entrega de uno de los ejemplares.

El/Los Inspectores

El Compareciente,

6.- OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

GUÍA DE AYUDA PARA EL AUTOCONTROL EN LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS LÁCTEAS

La normativa actual permite que el sistema APPCC pueda ser sustituido por Guías de Prácticas Correctas de Higiene basadas en los mismos principios, en empresas con escasos recursos personales y/o técnicos, ya que resultan más adecuadas para conseguir los objetivos perseguidos en este tipo de establecimientos.

Es por lo que, fruto de la colaboración entre la Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo y las asociaciones del sector se elaboró una guía que pretende ser una herramienta que permita a los pequeños empresarios iniciarse en el autocontrol, mejorando así la calidad y la competitividad de sus productos.

Servirá también a los inspectores encargados del control oficial en este tipo de industrias en la adecuada interpretación de los protocolos de inspección y para unificar criterios de trabajo.

De consulta y descarga en
<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/>