

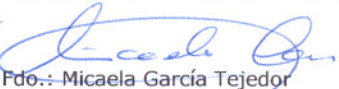

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 1 de 82

**ÍNDICE:**

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. DEFINICIONES
4. DESCRIPCIÓN
  - 4.1. Criterios generales
  - 4.2. Desarrollo
5. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA
6. ANEXOS

Elaborado	Revisado	Aprobado <i>24.04.08</i>
Servicio de Programas de Vigilancia y Control Oficial	Coordinación de Servicios de Salud Pública de Área	Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria
 Fdo.: Carlos Celaya Carrillo	 Fdo.: Mª José Esteban Niveiro	 Fdo.: Micaela García Tejedor

Nº Edición	Fecha	Puntos Modificados

	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 2 de 82

## 1. OBJETO

Identificar y describir todos aquellos requisitos que tienen que verificarse en la auditoría oficial de los establecimientos alimentarios.

## 2. ALCANCE

Es de aplicación al control oficial de los establecimientos alimentarios mediante la aplicación de técnicas de auditoría sobre los sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

## 3. DEFINICIONES

**Sector priorizado:** Son aquellos sectores o actividades alimentarias que se consideran prioritarios dentro del control oficial de sistemas de autocontrol.

**Sector no priorizado:** Son aquellos sectores o actividades alimentarias que no se consideran prioritarios dentro del control oficial de sistemas de autocontrol.

**Sistema de autocontrol:** Procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC que los establecimientos alimentarios deben de diseñar, implantar y mantener actualizados. Con el propósito de aplicar criterios de flexibilidad que permitan su desarrollo en todas las situaciones, incluidas las pequeñas empresas, el sistema de autocontrol puede englobar, según se determine, a un sistema APPCC convencional (en lo que se refiere a los principios recomendados por la Comisión del *Codex Alimentarius*), a unas Prácticas Correctas de Higiene o sus correspondientes guías.

**Microempresa:** empresa alimentaria con menos de 10 trabajadores y 2 millones de euros de volumen de ventas anuales.

**Auditoría completa:** aquella cuyo alcance del control oficial afecta a todos los aspectos a contemplar dentro de un sistema de autocontrol basado en el APPCC, incluido el resto de los requisitos de higiene de aplicación por el establecimiento alimentario.

**Auditoría parcial:** aquella cuyo alcance del control oficial afecta a una parte de los requisitos de higiene a cumplir por un establecimiento alimentario.


**Seguimiento de las acciones correctoras:** es la comprobación, en los plazos establecidos, de la subsanación de los incumplimientos detectados en una auditoría previa.

## 4. DESCRIPCIÓN

### 4.1. CRITERIOS GENERALES

El control oficial de los establecimientos alimentarios consistente en la auditoría de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC debe seguir los requisitos generales establecidos en el procedimiento de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios POC-HS-VC-02.

La auditoría oficial se dirige a todos los requisitos de seguridad alimentaria que debe cumplir cada establecimiento alimentario de conformidad con la legislación aplicable. Para ello, además de la presente instrucción y otros documentos relacionados (ej.:

	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 3 de 82

*procedimientos, criterios, informes*), se tendrá en consideración y se verificará el cumplimiento de los documentos de apoyo al control oficial vigentes que procedan (ej.: *documentos de apoyo a la inspección, documentos de apoyo al programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en los alimentos*).

A efectos de operatividad, la norma general es que el alcance de la auditoría afecte a todos los requisitos de seguridad alimentaria aplicables. No obstante, tal como establece el procedimiento POC-HS-VC-02, por razones técnicas justificadas puede establecerse un calendario de auditorías parciales que en todo caso cumplirá con el programa anual de salud pública establecido.

## 4.2. DESARROLLO


Se pueden considerar 2 tipos de requisitos:

1. Requisitos relativos al proceso de auditoría oficial.
2. Requisitos técnicos de la auditoría oficial de los establecimientos alimentarios.

### 4.2.1. Requisitos relativos al proceso de auditoría oficial

**Requerimiento de la documentación del sistema de autocontrol.** Tal como establece el procedimiento de control oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC POC-HS-VC-01 en los sectores priorizados, la autoridad sanitaria debe informar a los establecimientos alimentarios implicados de la estrategia establecida en las auditorías oficiales. A tal efecto, se remitirá desde los servicios de control oficial de los que dependan territorialmente una carta de solicitud de la documentación del sistema de autocontrol basado en el APPCC y se les concederá un plazo no superior a 3 meses para su presentación, indicándoles las medidas a adoptar en caso de incumplimiento. Considerando que determinados colectivos de establecimientos precisan criterios de flexibilidad, atendiendo a los criterios de flexibilidad determinados en la Comunidad de Madrid, se deben poner en práctica los siguientes aspectos:

1. Utilización de guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) y de aplicación de los principios del sistema APPCC. Atendiendo a las directrices determinadas para la flexibilidad en la aplicación de sistemas de autocontrol en la Comunidad de Madrid, se han establecido unos requerimientos mínimos respecto del tipo de sistema de autocontrol a aplicar por los diferentes perfiles de establecimientos (**anexo 1**). En el caso de que estas guías hayan sido previamente estudiadas por la autoridad sanitaria no será precisa su remisión completa si este hecho es comunicado, se identifica la guía utilizada y está disponible físicamente en el establecimiento en cualquier momento que se requiera. Lo anterior implica que, dado que la documentación de la guía de autocontrol ha sido ya estudiada y se considera un modelo idóneo, la auditoría oficial se centrará primordialmente en verificar que esta guía está disponible en el establecimiento, se ajusta a las particularidades y actividades alimentarias del mismo y es implantada de forma efectiva.
2. Adaptación de los requisitos sanitarios exigibles. Los requisitos técnicos generales determinados para la auditoría oficial de los establecimientos alimentarios se indican en el siguiente punto 4.2.2. A su vez, deberán considerarse igualmente todos aquellos criterios que sean de aplicación en las auditorías de cada actividad alimentaria en cuestión, incluso en determinados sectores alimentarios serán de aplicación, cuando tengan lugar, instrucciones específicas de auditoría oficial que sustituirán en lo que corresponda a la presente instrucción.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 4 de 82

#### 4.2.2. Requisitos técnicos de la auditoría oficial de los establecimientos alimentarios

A manera de guía para la auditoría oficial, los requisitos técnicos se desagregan en las siguientes partes:

- Parte general.
- Parte de Prácticas Correctas de Higiene.
- Parte del sistema APPCC.

### REQUISITOS TÉCNICOS PARA LA AUDITORÍA OFICIAL

#### Índice:

<b>I. Auditoría oficial de la parte general</b>	pág.
I.1. Documentación.....	4
I.2. Implantación.....	7
<b>II. Auditoría oficial de Prácticas Correctas de Higiene y sus guías de aplicación (GPCH)</b>	
II.1. Documentación.....	11
II.2. Implantación.....	23
<b>III. Auditoría oficial del sistema APPCC y sus guías de aplicación</b>	
III.1. Documentación.....	33
III.2. Implantación.....	48

#### I. PARTE GENERAL

- I.1. Documentación
- I.2. Implantación

##### I.1. DOCUMENTACIÓN


Es referida a información previa relativa al sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC, independientemente de que éste consista en un sistema APPCC formal, unas prácticas correctas de higiene o sus guías. Esta parte está formada por 3 apartados denominados información general, condiciones aplicables a los productos, y uso esperado y población de destino.

##### I.1.1. CUMPLIMENTACIÓN DE ÍTEMS Y APARTADOS

###### Cumplimentación de ítems

Cada apartado comprende un conjunto de ítems cuya valoración responde a los siguientes criterios:

1. Se procederá a señalar la casilla del “SI” cuando se cumplan los requisitos establecidos más adelante en esta guía para cada uno de los ítems. En algunos ítems,

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 5 de 82

que están expresamente indicados, también se señalará SÍ cuando no sea necesaria una documentación expresa para poder darlos por respondidos (*ej.: por estar implícito, por no ser relevante,...*).

2. Se procederá a señalar la casilla del **“NO”** cuando se incumplan o no se documenten al nivel suficiente los requisitos establecidos en la guía para cada uno de los ítems. Se debe tener presente que parte de la documentación puede estar disponible en el establecimiento. Los incumplimientos siempre se refieren a un requisito legal y responden a los siguientes tipos, en función de la frecuencia de aparición y relevancia del fallo evidenciado respecto del ítem en cuestión:
  - **Incumplimiento menor.** Es una deficiencia de poca importancia en la integridad del ítem asociada a fallos o ausencias puntuales y/o de poca trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (*ej.: esquema de planta poco desarrollado, uso esperado o población de destino imprecisos*).
  - **Incumplimiento mayor.** Es una deficiencia de importancia en la integridad del ítem asociada a fallos o ausencias frecuentes o sistemáticas y/o con trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (*ej.: falta de la firma del responsable del establecimiento alimentario, el esquema de planta no se aporta, ausencia de la vida útil de los productos*).

### Cumplimentación de apartados

Una vez cumplimentados los distintos ítems de cada apartado de esta parte general, el **resultado** de la valoración de cada apartado puede ser:

1. **Favorable.** Ausencia de incumplimientos en todos los ítems del apartado.
2. **Favorable condicionado.** Presencia de uno o más incumplimientos *menores* en ítems del apartado.
3. **Desfavorable.** Presencia de uno o más incumplimientos *mayores en ítems* del apartado.
4. **No auditado.** No valoración del apartado. Esto tiene lugar cuando se desarrolla una auditoria cuyo alcance no contempla el apartado en cuestión.

### I.1.2. REQUISITOS A CUMPLIR EN CADA ÍTEM DEL PROTOCOLO

#### 1. INFORMACIÓN GENERAL


Los operadores de la empresa alimentaria deben crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC. Quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del citado sistema de autocontrol habrán recibido una formación adecuada al respecto.

##### 1.1- Equipo de trabajo o persona que ha elaborado la documentación.

La documentación indicará las personas integrantes del equipo que ha desarrollado el sistema y/o su cargo (*ej.: jefe de planta, responsable de calidad, director del centro..*), incluida en su caso la participación de consultores externos.

##### 1.2- Firma del responsable del establecimiento alimentario.

Firma del plan de autocontrol, y sus posibles modificaciones, por el titular del establecimiento o un responsable del mismo con suficiente cargo (*ej.: propietario, gerente, director del establecimiento,...*).

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 6 de 82

### 1.3- Esquema de planta.

Planos o croquis que mantengan las proporciones entre las dependencias, con identificación de las distintas estancias y equipos relevantes desde un punto de vista de la seguridad alimentaria. La finalidad de lo anterior es facilitar el seguimiento de los flujos de productos y procesos, la identificación de circuitos limpios y sucios, y otros aspectos de interés que contribuyan a un análisis de peligros adecuado).

## 2. CONDICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS

La identificación y la descripción oportuna sobre los productos alimenticios comercializados sirven de base para la preparación y puesta en práctica del sistema de autocontrol de la empresa.

### 2.1- Composición.

Relación de los productos (incluso material de envasado) y los ingredientes empleados, incluidos los aditivos, aromas y auxiliares tecnológicos. Cuando existan restricciones de índole legal se harán las indicaciones oportunas. En determinados establecimientos alimentarios con numerosos productos similares (ej.: *cocinas centrales, platos preparados, panes y bollería,...*) la descripción de producto puede agruparse por productos similares (*platos como sopas, pastas, ensaladas, asados, bollería rellena de chocolate...*) o por procesos (*fritos, asados, horneados,...*), pero permitirá identificar suficientemente aquellos aspectos que repercutan en la seguridad alimentaria (ej.: *menús especiales para la población consumidora de riesgo como alérgicos e intolerantes*). En el caso de ser necesario, se incluirán las particularidades concretas con relevancia sanitaria (ej.: *restricción en el empleo de huevo fresco en la fabricación de salsas y cremas, congelación del pescado que se consuma en crudo o poco cocinado...*), las cuales podrán estar contempladas en otras partes de la documentación.

### 2.2- Características de seguridad del producto final.

Indicación, cuando sea necesario, de las características del producto final que permitan conocer su estabilidad en referencia al potencial de contaminación y multiplicación microbianas, producción de toxinas, supervivencia de formas de resistencia, etc. (ej.: *pH, Aw*). También se señalará la casilla SÍ cuando no sea relevante aportar información expresa por estar implícita o ser de conocimiento general (ej.: *productos frescos, determinadas comidas preparadas*).

### 2.3- Tratamientos.

Descripción cuando proceda de los tratamientos de interés en seguridad alimentaria (ej.: *descongelación, inyección de aditivos, tratamiento térmico, congelación, regeneración...*). Hay que tener en cuenta que el tratamiento puede figurar en distintos apartados del plan (*fichas de producto, plan de buenas prácticas de elaboración, etc.*).

La descripción de los tratamientos, al igual que en el punto 2.1. sobre composición, puede indicarse por productos, grupos de productos o por procesos.


### 2.4- Presentación y tipo de envasado.

Descripción de la forma de presentación del producto (ej.: *loncheado, en trozos, piezas enteras; pelado o no; eviscerado*), del tipo de envasado (ej.: *enlatado, vacío, embolsado...*), etiquetado y, si procede, del embalado.

### 2.5- Condiciones de almacenamiento y distribución.

Indicación de los requisitos de almacenamiento de los productos alimenticios, sean ingredientes, productos intermedios o finales (ej.: *a temperatura regulada o no,*



 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 7 de 82

*humedad, ventilación,...*). Si existe algún tipo de distribución deberá documentarse (ej.: *transporte a domicilio*).

## 2.6- Duración de la vida del producto.

Determinación de la duración de la vida útil de los productos. Lo anterior incluye también, en su caso, a las caducidades secundarias de ingredientes y a los productos intermedios.

## 3. USO ESPERADO DEL PRODUCTO Y POBLACIÓN DE DESTINO

La determinación del uso esperado y la población de destino contribuyen a la identificación y valoración de los peligros alimentarios, así como a las medidas consecuentes de control.

### 3.1 -Descripción del uso esperado.

Indicaciones que puedan corresponder al **uso esperado** (ej.: *listo para consumir, calentamiento posterior,...*). Cuando se consideren obvias o implícitas las respuestas, se señalará igualmente la casilla SÍ aunque no figuren de forma expresa.

### 3.2-Población de destino.

Indicaciones que puedan corresponder a **la población** o cliente **al que se destina** (ej.: *general, comercio minorista, uso industrial, población infantil...*). Cuando se consideren obvias o implícitas las respuestas (ej.: *población de destino del comercio minorista o restauración comercial*), se señalará igualmente la casilla SÍ aunque no figuren de forma expresa.


## I.2. IMPLANTACIÓN

### I.2.1. CUMPLIMENTACIÓN DE ÍTEMS Y APARTADOS

#### Cumplimentación de ítems

El protocolo de auditoría oficial de la implantación de la parte general está agrupado en 3 apartados, los cuales se corresponden con los establecidos en la auditoría documental. Cada apartado comprende un conjunto de ítems cuya valoración debe llevar a las siguientes respuestas:

1. Se procederá a señalar la casilla del **"SI"** cuando se cumplan los requisitos establecidos más adelante en esta guía para cada uno de los ítems.
2. Se procederá a señalar la casilla del **"NO"** cuando se incumplan los requisitos establecidos en la guía para cada uno de los ítems. Los incumplimientos siempre se refieren a un requisito legal y responden a las siguientes categorías, en función de la frecuencia de aparición y relevancia de la deficiencia evidenciada respecto del ítem en cuestión:
  - **Incumplimiento menor.** Es una deficiencia de poca importancia en la integridad del ítem asociada a fallos puntuales y/o de poca trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (ej.: *algunas imprecisiones entre la descripción de productos y los que efectivamente son comercializados*).
  - **Incumplimiento mayor.** Es una deficiencia de importancia en la integridad del ítem asociada a fallos frecuentes o sistemáticos y/o con trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (ej.: *ausencia de determinados productos alimenticios que el establecimiento comercializa*).

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 8 de 82

### Cumplimentación de apartados

Una vez cumplimentados los distintos ítems de cada apartado de esta parte general, el **resultado** de la valoración de cada apartado puede ser:

- 1. Favorable.** Ausencia de incumplimientos en todos los ítems del apartado. El resultado de la auditoría documental de cada apartado debe ser también favorable.
- 2. Favorable condicionado.** Presencia de uno o más incumplimientos *menores* en ítems del apartado. El resultado de la auditoría documental del apartado no puede ser desfavorable.
- 3. Desfavorable.** Presencia de uno o más incumplimientos *mayores* en ítems del apartado. También se alcanza esta categoría cuando el resultado de la auditoría documental del apartado es desfavorable.
- 4. No auditado.** No valoración del apartado. Esto tiene lugar cuando se desarrolla una auditoría cuyo alcance no contempla el apartado en cuestión

### 1.2.2. RESULTADOS DE LA AUDITORIA DE LA PARTE GENERAL

Una vez cumplimentados los distintos ítems y apartados del protocolo, el resultado de la auditoría oficial de la parte general responde a las siguientes categorías:

- 1. Favorable.** Todos los apartados de la parte general tienen un resultado favorable.
- 2. Favorable condicionado.** Presencia de uno o más apartados de la parte general con resultados favorables condicionados. El resultado de la auditoría documental o de implantación de ningún apartado debe ser desfavorable.
- 3. Desfavorable.** Presencia de uno o más apartados de la parte general con resultados desfavorables.

Consecuencia de lo anteriormente indicado y siguiendo el procedimiento POC-HS-VC-02, en el resultado de la auditoría de la parte general se indicarán los resultados obtenidos en la auditoría de implantación de parte general, dado que ésta es consecuencia tanto de la verificación de la documentación como de su implantación. En todo caso, cuando tengan lugar incumplimientos se documentarán en el informe oficial.

### 1.2.3. REQUISITOS A CUMPLIR EN CADA ÍTEM DEL PROTOCOLO


#### 1. INFORMACIÓN GENERAL

Los operadores de la empresa alimentaria deben crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en los principios del sistema APPCC. Quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del citado sistema de autocontrol habrán recibido una formación adecuada al respecto.

##### 1.1. El equipo de trabajo responsable de la implantación es competente.

El equipo de trabajo designado por el establecimiento alimentario, sea un grupo de personas o un único responsable, debe de disponer de los conocimientos y experiencia suficientes que permita el diseño de unos planes de Prácticas Correctas de Higiene y sistema APPCC completos y eficaces, así como una adecuada implantación y mantenimiento (ej.: *formación académica en ciencias de la salud, cursos especializados en seguridad alimentaria y el sistema APPCC, experiencia específica en los productos y procesos alimentarios del establecimiento*).



	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 9 de 82

La auditoría de la implantación del sistema de autocontrol debe permitir valorar el grado de competencia del equipo responsable de su aplicación en el establecimiento alimentario. Para ello es importante conocer, si es posible, además de la formación y experiencia del equipo de trabajo, el nivel de participación de cada uno de los integrantes (ej.: *en medianas y grandes empresas es habitual encontrar equipos de trabajo formados por personas de diferentes departamentos implicados, como calidad, producción, laboratorio y mantenimiento; en empresas pequeñas con frecuencia es una única persona apoyada por una consultora especializada*).

### **1.2. La organización y nivel de decisión en la implantación son adecuadas.**

En el establecimiento alimentario debe existir un nivel de organización que permita de una forma continuada y eficiente la aplicación del sistema de autocontrol. Para ello existirá una distribución de tareas y responsabilidades que se desarrollen a lo largo de toda la actividad laboral (ej.: *distintos turnos de trabajo, bajas laborales, vacaciones*). En las pequeñas empresas se utilizarán criterios de flexibilidad, dado que tienen limitaciones en los aspectos tratados (ej.: *coincidencia de responsabilidades en las mismas personas, adaptación de algunas actividades a realizar a los recursos existentes*).

El nivel de decisión y su puesta en práctica serán idóneos, de forma que cuando sea preciso adoptar acciones correctoras, especialmente aquellas con repercusiones sanitarias y económicas importantes, se puedan llevar a cabo con la suficiente amplitud y en el momento preciso. En estos aspectos el compromiso de la dirección de la empresa es crítico (ej.: *acciones correctoras que implican destrucción de productos, recogida de lotes de productos distribuidos en el mercado, inversiones en instalaciones y equipos*).

## **2. CONDICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS**

La identificación y la descripción de los productos alimenticios comercializados sirven de base a la preparación y puesta en práctica del sistema de autocontrol del establecimiento alimentario.

### **2.1. Todos los productos alimenticios han sido incluidos.**

Todos los productos alimenticios que el establecimiento ofrece al mercado deben estar contemplados en el sistema de autocontrol y deben estar autorizados. Se prestará especial atención a comprobar que, en su caso, los nuevos productos o procesos introducidos por el establecimiento alimentario han sido incorporados en el sistema de autocontrol basado en el APPCC.


### **2.2. La descripción de los productos alimenticios es completa y adecuada.**

Los ítems contemplados en la descripción documental de los productos deben ser auditados con objeto de comprobar que es veraz, suficientemente amplia y está en conformidad con la legislación alimentaria, incluida la referente al etiquetado de los productos alimenticios. Ej.: *ingredientes, aditivos, vida útil, marcas de salubridad, indicaciones de conservación, tipo de envase*. La descripción de los productos es importante, entre otros aspectos, porque contribuye a un análisis de peligros y adopción de medidas de control completos y eficaces (ej.: *en un producto cárnico cocido los peligros y las medidas de control son diferentes si se lonchea o no y si el envasado es al vacío o en atmósfera modificada*).

## **3. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO**

La determinación del uso esperado y la población de destino contribuyen a la identificación y valoración de los peligros alimentarios, así como a las medidas consecuentes de control.


### **3.1. El uso esperado de los productos es conforme.**

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 10 de 82

Se auditará que el uso esperado contemplado en el sistema de autocontrol es el que tiene lugar (ej.: *industria alimentaria, hostelería, minorista, consumidor final*) y se tendrá presente en adelante en el control oficial, porque determinados peligros, prácticas y exigencias legales pueden acontecer en función del uso. *Ej.: ovoproducto sin pasteurizar con destino a otra industria de transformación, determinados requisitos de etiquetado, tolerancias de parámetros organolépticos según uso.*

### **3.2. La población de destino es conforme.**

Se comprobará que la población de destino es la prevista por el establecimiento alimentario, en particular en aquellos casos en los que se dirija a población vulnerable, tales como niños, ancianos y enfermos. Téngase presente que, en algunos casos (ej.: *alimentos infantiles*), están regulados por normas sanitarias con limitaciones más exigentes que en la población general (ej.: *aditivos, residuos químicos*) o simplemente, la magnitud del riesgo es superior.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 11 de 82

## II. PARTE DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y GPCH

II.1. Documentación

II.2. Implantación

### II.1. DOCUMENTACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y GPCH


Desde un punto de vista operativo, siguiendo las etapas que comprende el proceso de auditoría, uno de los elementos a auditar es la documentación de las Prácticas Correctas de Higiene, la cual tiene su comienzo en la etapa de revisión de la documentación y que se continúa en la empresa durante la realización de la auditoría. Por lo que antecede, no se debe dar por finalizada la auditoría en la etapa de preparación de la misma con sólo la revisión de la documentación por deficiente que ésta parezca (salvo que el resultado de la auditoría de la documentación obtenga la categoría D), y será completada con la realización de la auditoría en el establecimiento alimentario. Además, debe tenerse presente que en términos generales no se pueden tener evidencias suficientes de que la documentación es idónea hasta que no se verifique en el establecimiento alimentario que se ajusta a los productos y procesos que tienen lugar.

#### II.1.1. CUMPLIMENTACIÓN DE ÍTEMS Y APARTADOS

##### Cumplimentación de ítems

El protocolo de auditoría oficial de la documentación de Prácticas Correctas de Higiene está agrupado en una serie de apartados sobre un conjunto de planes de Prácticas Correctas de Higiene individualizados. Cada apartado comprende distintos ítems cuya valoración responde a los siguientes criterios:

1. Se procederá a señalar la casilla del **"SI"** cuando se cumplan los requisitos establecidos más adelante en esta guía para cada uno de los ítems. En algunos ítems, que están expresamente indicados, también se señalará SÍ cuando no sea necesaria una documentación expresa para poder darlos por respondidos (ej.: *por estar implícito, por no ser relevante,...*).
2. Se procederá a señalar la casilla del **"NO"** cuando se incumplan o no se documenten al nivel suficiente los requisitos establecidos en la guía para cada uno de los ítems. Se debe tener presente que parte de la documentación puede estar disponible en el establecimiento. Los incumplimientos siempre se refieren a requisito legal y responden a los siguientes tipos, en función de la frecuencia de aparición y relevancia del fallo evidenciado respecto del ítem en cuestión:
  - **Incumplimiento menor.** Es una deficiencia de poca importancia en la integridad del ítem asociada a fallos o ausencias puntuales y/o de poca trascendencia en los elementos evaluados por el ítem.
  - **Incumplimiento mayor.** Es una deficiencia de importancia en la integridad del ítem asociada a fallos o ausencias frecuentes o sistemáticas y/o con trascendencia en los elementos evaluados por el ítem.
3. Se señalará la casilla del **"NO PROCEDE"** cuando no se evalúe el ítem porque no tiene sentido su valoración, al no tener lugar el elemento a valorar. Puede ocurrir sólo en los ítems referidos al plan de limpieza y desinfección de pozos y depósitos intermedios, y trazabilidad hacia adelante.

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 12 de 82

En la valoración de los incumplimientos se tendrá en consideración los requisitos sanitarios legalmente exigibles, así como los criterios y otros documentos de apoyo (ej.: *guías de apoyo a la inspección*) contenidos en los distintos programas o subprogramas de higiene alimentaria.

Existen ítems de dos categorías, en función de su trascendencia en la seguridad de los alimentos:

1. **Ítems marcados con asterisco (\*)**. Ítem cuyo incumplimiento *mayor* implica:

- No poder evaluar la idoneidad del apartado correspondiente (ej.: *ausencia de la documentación que permite dar respuesta al apartado*).
- Un peligro para la seguridad alimentaria ante deficiencias en elementos esenciales de la documentación o ausencias en la misma (ej.: *instrucciones de trabajo o de control en los planes de Prácticas Correctas de Higiene que puedan provocar que los alimentos comercializados sean inseguros*).

2. **Ítems no marcados con asterisco**. Ítem cuyo incumplimiento *mayor*:

- No impide poder evaluar la idoneidad del apartado correspondiente.
- No puede deducirse del incumplimiento un peligro para la seguridad alimentaria.

A efectos de aportar una orientación en la valoración de seguridad alimentaria sobre los incumplimientos detectados, a continuación se indican unos criterios en forma de cuestiones cuyas respuestas pueden ayudar a determinar si un incumplimiento puede ser menor o mayor:

**A.** ¿El incumplimiento tendrá como resultado un producto inseguro? (cierto, probable, potencial)

**B.** ¿Llegará el producto inseguro a los consumidores? (cierto, probable, potencial)

**C.** ¿Tendrá el producto un efecto perjudicial para el consumidor? (cierto, probable, potencial)

Un incumplimiento *mayor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado de cierto o probable en las preguntas A, B, y C.

Un incumplimiento *menor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado potencial en A, B y/o C.


Definiciones:

- *Cierto*: inevitable o que parece inevitable.
- *Probable*: sumamente probable, pero no cierto.
- *Potencial*: de baja probabilidad.

### Cumplimentación de apartados

Es referida a los planes de Prácticas Correctas de Higiene. Son considerados 8 planes, de los cuales uno de ellos (residuos químicos en mataderos) sólo es aplicable a los mataderos. Estos planes son:

1. Formación de trabajadores.
2. Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos.
3. Limpieza y desinfección.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 13 de 82

4. Control de plagas.
5. Abastecimiento de agua.
6. Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
7. Trazabilidad.
8. Residuos químicos en mataderos.


Una vez cumplimentados los distintos ítems de cada plan de prácticas correctas de higiene, el **resultado** de la valoración de cada uno puede ser:

1. **Favorable.** Ausencia de incumplimientos en todos los ítems del plan.
2. **Favorable condicionado.** Presencia de uno o más incumplimientos *menores* o *mayores* en ítems sin \*.
3. **Desfavorable.** Presencia de uno o más incumplimientos *mayores* en ítems con \*.
4. **No auditado.** No valoración del apartado. Esto tiene lugar cuando se desarrolla una auditoría cuyo alcance no contempla el apartado en cuestión (ej.: *auditoria de determinados planes de Prácticas Correctas de Higiene, seguimiento de acciones correctoras*).

### Criterios de flexibilidad

Con objeto de adoptar mecanismos eficaces de flexibilidad, es muy importante reconocer que aunque la documentación y registros son elementos claves de los sistemas de autocontrol, también pueden llegar a ser barreras importantes para su aplicación. En consecuencia, en términos de flexibilidad y efectividad, es muy importante tener en consideración los siguientes aspectos:

1. Ofrecer la posibilidad de que determinados aspectos relativos a requisitos de higiene, en particular la descripción y el desarrollo de ciertas actividades y su control que puedan ser mostrados y garantizados a través de su puesta en práctica, no sea preciso su documentación y registro (ej.: *actividades que no sean esenciales desde el punto de vista de seguridad alimentaria, aquellas en las que no supongan conflictos de interpretación por los manipuladores o que pueda ponerse en evidencia que se aplican correctamente de forma consistente...*). También cabe la posibilidad en determinados controles que sólo se registren las incidencias.
2. La existencia de documentos y registros no siempre implica necesariamente que existan documentos específicos o un formato de registro expresamente diseñado para registrar una determinada actividad o control, puede ser evidenciados de diferentes formas (ej.: *facturas, contratos, certificaciones o partes de trabajo de empresas contratadas para el desarrollo de los planes de prácticas correctas de higiene*)
3. El periodo de conservación de documentos y registros estará en conformidad con lo que establezca la legislación aplicable. A efectos de facilitar su interpretación, se adoptará lo contemplado en el criterio vigente al respecto.
4. A efectos de resultados, en muchos establecimientos pequeños y/o con desarrollo limitado, en los que pueden aparecer problemas para desarrollar e implantar sistemas de autocontrol, alcanzar un resultado de favorable condicionado se puede considerar un objetivo deseable a alcanzar, al menos en una etapa inicial de implantación del sistema de autocontrol.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 14 de 82

## II.1.2. REQUISITOS A CUMPLIR EN CADA ITEM DEL PROTOCOLO

### 1. FORMACIÓN DE TRABAJADORES

Todas las personas que participan o tienen responsabilidad en las operaciones relacionadas con los alimentos deben de disponer de la formación y el entrenamiento adecuados a su puesto de trabajo en conformidad con unas prácticas correctas de higiene.

#### 1.1 - Actividades a realizar.

El plan de formación documentará las actividades que se van a realizar, la periodicidad de las mismas (ej.: *se considera suficiente una formación inicial que se continua o actualiza cada 5 años*) y los métodos que usarán para la formación. A su vez, se indicarán los controles a llevar a cabo para comprobar la aplicación y efectividad del plan.

#### 1.2 - Responsables del plan.

Cuando la formación la realiza la propia empresa se indicarán las personas encargadas, las cuales deberán poder acreditar documentalmente los conocimientos necesarios en higiene alimentaria o la experiencia suficiente en este campo (ej.: *licenciados en ciencias de la salud*). Si la formación la realiza un Centro de Formación Autorizado, siendo este hecho reflejado en la documentación, también se señalará la casilla SÍ, ya que su personal se ajusta a lo estipulado en la legislación vigente. A su vez, se identificará el responsable de los controles a llevar a cabo (ej.: *comprobación de que los manipuladores disponen de la formación y los certificados correspondientes*) y seguimiento de la eficacia del plan.

#### 1.3 - Registros.

Justificación de las actividades formativas, mediante registros y/o documentos y la emisión de certificados a los manipuladores, que acrediten la formación recibida. No será precisa la presentación de los certificados de los manipuladores dentro de la documentación que se remite a los servicios oficiales, puesto que se pueden considerar registros a verificar durante la auditoria en el establecimiento. Deberán existir registros u otro tipo de evidencias de los controles sobre el plan, la identificación de incidencias detectadas y adopción de acciones correctoras acordes.

#### 1.4 - Adecuación del plan. \*

El plan de formación continuada de los manipuladores de alimentos realizado bien por la propia empresa (incluyendo la formación impartida por personal de sus asociaciones representativas) o por un centro de formación autorizado es apropiado a las actividades alimentarias que tienen lugar en el establecimiento. Lo que antecede requiere el cumplimiento de la normativa sanitaria en materia de formación de manipuladores de alimentos, adaptándose a los productos y procesos que tienen lugar.


### 2. CONDICIONES Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

Es el conjunto de actividades a desarrollar para un correcto diseño, dotación, funcionamiento y conservación de locales, instalaciones y equipos de interés en la actividad alimentaria.

#### 2.1- Actividades a realizar.

Indicaciones oportunas sobre la relación de instalaciones y equipos relevantes para la inocuidad de los alimentos (ej.: *cámaras frigoríficas, autoclaves, pasterizadores, hornos...*), las actividades preventivas y correctivas a realizar para garantizar un uso y mantenimiento seguros (ej.: *comprobación de las sondas de temperatura, revisiones de*



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 15 de 82

las instalaciones de frío, calibración de balanzas, ajustes de los sistemas de dosificación de desinfectantes del agua potable), controles sobre las mismas y su periodicidad. En ocasiones estas actividades pueden ser fundamentalmente correctivas, debido a las características del tipo de establecimiento, equipos empleados y actividad realizada, lo que podrá darse por válido considerando la aplicación de criterios de flexibilidad, siempre y cuando no se detecten riesgos para la seguridad alimentaria.

## 2.2- Responsables del plan.

Relación de las empresas, personal y/o la denominación de los cargos responsables de realizarlas.

## 2.3- Registros.

Sistema de registro y/o documentos sobre determinadas actividades y controles efectuados, las posibles incidencias y sus medidas correctoras. Dentro de estos registros se encuentran los documentos acreditativos correspondientes de las empresas de mantenimiento ejecutoras (ej.: *facturas, partes de trabajo*).

## 2.4- Adecuación del plan. \*

El Plan es adecuado cuando las condiciones y actividades descritas aportan garantías para evitar riesgos alimentarios asociados a la ausencia, inadecuación y/o mal funcionamiento de las instalaciones y equipos (ej.: *dotación y mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios en correspondencia con los productos, procesos que tiene lugar y el volumen de producción historial del establecimiento,...*).

## 3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

El plan asegurará una limpieza y, cuando proceda, desinfección, eficaces de locales, instalaciones y equipos, de forma que evite la contaminación de los alimentos. Lo que sea aplicable al agua de abastecimiento se valorará en el apartado específico.

### 3.1- Dependencias.

Las dependencias relevantes para garantizar la inocuidad de los alimentos están incluidas en el plan (ej.: *muelles, almacenes, sala de preparación, obrador, cocina, sala de loncheado y envasado*). La información puede estar contemplada en los planos o esquemas de planta.


### 3.2- Equipos y útiles a limpiar y desinfectar.

Las instalaciones, máquinas y útiles relevantes para garantizar la inocuidad de los alimentos están incluidas en el plan (ej.: *cámaras frigoríficas, picadoras, pasteurizadores, hornos, cuchillos, loncheadoras*). Tanto este ítem como el 3.1 pueden estar tratados en el 3.3.

### 3.3- Actividades a realizar.

Descripción de la metodología de realización de la limpieza y, cuando proceda, desinfección incluyendo productos empleado/s para tal fin, dosis, sistema de aplicación (ej.: *máquina a presión, lavavajillas, bayeta, fregona...*), momentos de su ejecución (ej.: *inicio jornada, final jornada...*) y periodicidad (ej.: *suelos 2 veces al día, paredes 1 vez al día, cámara frigorífica 1 vez a la semana,...*).

Los productos o tipos de productos a utilizar deben ser idóneos para cada instalación, equipo o útil definido. Por razones de operatividad, no es necesario que aporten un listado de productos concretos dado que son objeto de variaciones frecuentes y la comprobación de su aptitud podrá realizarse, al menos parcialmente, durante la auditoría de la implantación. Documentación importante a verificar relativa a los productos

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 16 de 82

utilizados es la referente a la identificación del responsable de la puesta en el mercado (ej.: *razón social, RSI clave 37*), autorizaciones sanitarias de los productos utilizados (ej.: *ROB*) y sus fichas técnicas.

### 3.4- Métodos para comprobar su eficacia.

La empresa deberá disponer de procedimientos para comprobar que el programa de limpieza se realiza adecuadamente (ej.: *un responsable que comprueba antes de iniciar la jornada de trabajo que las instalaciones y equipos se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza, análisis microbiológico de superficies, bioluminiscencia...*).

### 3.5- Responsables del plan.

Relación del personal y las empresas encargadas de estas actividades. A efectos operativos, dados los cambios frecuentes que pueden acontecer, puede ser suficiente con la denominación de los cargos del personal y perfil de empresas participantes.

### 3.6- Registros.

Existencia de registros y/o documentos de determinadas actividades del plan de limpieza y desinfección, los controles sobre ellos, así como sus incidencias y medidas correctoras. Se tendrá en consideración que es más importante que se registren los controles de la correcta ejecución del plan que el hecho de registrar sólo la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección.

### 3.7- Adecuación del plan. \*

Las actividades, controles y otros aspectos relacionados aportan garantías de una limpieza y, cuando proceda, desinfección, efectivas (ej.: *instalaciones y equipos de uso alimentario están incluidos, metodología de aplicación idónea, productos autorizados, comprobaciones apropiadas a los procesos que tienen lugar*).

---

## 4. CONTROL DE PLAGAS

---

Las actividades de lucha antivectorial deben asegurar un control adecuado de plagas, en orden a evitar peligros en los alimentos asociados a estos agentes. La utilización de productos plaguicidas estará justificada y no supondrá un riesgo químico para la seguridad de los alimentos.


### 4.1- Actividades a realizar.

Consiste en la descripción de las actividades a realizar, medidas pasivas (ej.: *barreras físicas*) y medidas activas (ej.: *lámparas UV, tratamientos químicos*) a adoptar, los controles a llevar a cabo (ej.: *detectores de plagas tipo trampas de feromonas u otros que no incorporen plaguicidas, inspección de instalaciones*) y su frecuencia, así como la justificación de los tratamientos aplicados (ej.: *diagnóstico de situación o información análoga tipo informes periódicos de control de plagas*).

Las actividades y medidas incluidas en el plan deberán ser evaluadas *in situ* en el establecimiento, en particular la justificación y efectividad de los tratamientos químicos cuando sean utilizados (ej.: *que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria por su ubicación, forma de presentación u otras circunstancias*).

### 4.2- Productos utilizados.

Si es necesario realizar algún tratamiento químico, se deberá describir los procedimientos a utilizar (incluyendo plano o esquema de planta con puntos de aplicación de producto), su periodicidad, y en su caso el plazo de seguridad, todo ello debidamente justificado. Los productos plaguicidas deberán estar inscritos en el Registro Oficial de Plaguicidas (ROP). Se considerará suficiente que se pueda comprobar en los certificados de

	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 17 de 82

tratamiento que los productos plaguicidas tienen sus registros debidamente actualizados y son aptos para su uso. Por razones de operatividad, la comprobación de los ROP y los ROESP podría realizarse durante la auditoría en el establecimiento porque en ambos casos puede haber variaciones con el paso del tiempo.

#### 4.3- Responsables del plan.

Relación del personal del establecimiento alimentario y de las empresas externas encargadas de estas actividades. A efectos operativos, dados los cambios que pueden acontecer, puede ser suficiente con la denominación de los cargos del personal y sus requisitos (ej.: *disponer de carnet de aplicador de plaguicidas*), así como los requisitos de las empresas participantes (ej.: *la empresa externa aplicadora deberá estar inscrita en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas (ROESP)*).

#### 4.4- Registros.

Deberán existir registros y/o documentos de determinadas actividades realizadas, controles, incidencias detectadas y sus medidas correctoras. Dentro de lo anterior se incluye el archivo de los certificados de tratamientos plaguicidas y partes de trabajo.

#### 4.5- Adecuación del plan. \*

Las actividades, controles y otros aspectos relacionados aportan garantías de un control de plagas efectivo (ej.: *medidas adoptadas proporcionales y justificadas, empresas y productos plaguicidas autorizados, documentación en correspondencia con los requisitos legales*).

---

## 5. ABASTECIMIENTO DE AGUA

---

El plan de abastecimiento de agua debe garantizar que el suministro con destino a estar en contacto con los alimentos o con equipos que lo vayan a estar sea potable.

#### 5.1- Tipo de suministro.

Se identificará el tipo de suministro, sea propio o externo, indicando en su caso la existencia de pozos y/o depósitos intermedios.

#### 5.2- Planos de distribución.

Los planos o esquemas de distribución de aguas dentro del establecimiento serán adecuados cuando señalen al menos los puntos de toma de agua y los puntos de desagüe, incluidos en su caso los depósitos intermedios. Puede ser relacionado en un esquema de planta.


#### 5.3- Plan de limpieza y desinfección de pozos y/o depósitos intermedios.

De existir pozos y/o depósitos intermedios, deberán presentar el plan de limpieza y desinfección específico para los mismos, en el que se reflejarán las medidas previstas para cualquier incidencia que pudiera ocurrir, el sistema de toma de muestras y la anotación de resultados.

Cuando proceda un plan de limpieza y desinfección de pozos y depósitos, será correcto cuando indique: 1) Responsable de la limpieza y desinfección, 2) Periodicidad con que se realizan, 3) Relación de productos o tipos de productos utilizados (su identificación concreta y autorizaciones correspondientes pueden ser comprobados durante la auditoría de implantación).

En el caso de que el ítem 5.3 no tenga lugar, se señalará la casilla NO PROCEDE.

#### 5.4- Métodos para comprobar su eficacia.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 18 de 82

Se hará una descripción de los métodos a utilizar para comprobar que el plan es adecuado, debiendo ajustarse a las exigencias sanitarias legales (ej.: *análisis en correspondencia con el tipo de suministro y consumo de agua*).

### 5.5- Responsables del plan.

Relación del personal del establecimiento alimentario y las empresas encargadas de la aplicación y seguimiento del plan (ej.: *laboratorios de autocontrol*). A efectos operativos, dados los cambios que pueden tener lugar con el paso del tiempo, puede ser suficiente con la denominación de los cargos del personal y perfil de empresas participantes.

### 5.6- Registros.

Existencia de registros y/o documentos de determinadas actividades (ej.: *facturas de consumo, libro registros de control sanitario de aguas de consumo público*), resultados de los análisis, incidencias detectadas y las medidas correctoras que en su caso sea preciso adoptar. Lo que antecede, en gran medida deberá obtenerse y verificarse en la auditoría de implantación.

### 5.7- Adecuación del plan. \*

El suministro de agua, las actividades, controles y otros aspectos relacionados aportan garantías de un abastecimiento y uso de agua potable efectivos (ej.: *tipo de suministro idóneo, análisis laboratoriales en correspondencia con la legislación*).

## 6. BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN


Es importante considerar que las prácticas de elaboración y manipulación se pueden encontrar en un manual independiente o bien estar integradas en otros planes de prácticas correctas de higiene (ej.: *formación de trabajadores, control de proveedores, limpieza y desinfección*) o en procedimientos específicos. La documentación y registros de este apartado serán, salvo que la legislación aplicable establezca requisitos concretos, los que el establecimiento considere apropiados a efectos de cumplir con los requisitos legales que a continuación son planteados. La auditoría oficial buscará evidencias y garantías del cumplimiento de la legislación aplicable, de forma que el tipo y volumen de documentación y registros disponibles tienen importancia en la medida que su ausencia o inadecuación provoque en la práctica y se ponga de manifiesto un riesgo de seguridad alimentaria. Dada la naturaleza de este apartado, se seguirán las prescripciones que recojan los criterios que se hayan establecido a tal efecto.

### 6.1- Manipulaciones y procedimientos de trabajo.

Consiste en la descripción oportuna de manipulaciones, elaboraciones y procedimientos de trabajo relevantes desde una perspectiva de la inocuidad de los alimentos. Se ajustarán a los productos, actividades y características de cada empresa alimentaria, y contemplarán aquellas etapas que procedan: la recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, envasado, distribución, venta y/o servicio de productos. En cada uno de los aspectos de interés se harán las indicaciones relevantes, en particular a lo que se refiere al mantenimiento y control de las temperaturas adecuadas (ej.: *refrigeración, congelación, calor*) u otros aspectos con repercusión en la seguridad alimentaria (ej.: *uso y dosificación de aditivos, contaminación accidental por alimentos con ingredientes alergénicos*).

### 6.2- Control y gestión de desperdicios de productos alimenticios y subproductos.

Indicaciones sobre cómo se controlan los desperdicios de productos alimenticios, subproductos no comestibles y otros residuos, de forma que su retirada, almacenamiento

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 19 de 82

y evacuación del establecimiento alimentario se realice de forma higiénica. Lo anterior tiene como finalidad que no se produzca un riesgo para la seguridad alimentaria respecto de los productos que son elaborados, manipulados y/o comercializados por el establecimiento.

Elementos a verificar:

1. Retirada. La manipulación y gestión de los desperdicios y subproductos permitirá que sean retirados con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén procesando alimentos, a efectos de evitar su acumulación y que no dificulten unas prácticas correctas de higiene.
2. Almacenamiento. Los desperdicios y subproductos estarán hasta su eliminación adecuadamente separados y aislados de los alimentos o los materiales que van a estar en contacto con los mismos, a efectos de evitar una posible contaminación. Se depositarán en contenedores con cierre u otro sistema de efecto equivalente, de diseño y capacidad idóneos al uso previsto, en buen estado de mantenimiento, de fácil limpieza y desinfección, y adecuadamente identificados.
3. Eliminación. La salida o evacuación de los desperdicios y subproductos desde las dependencias del establecimiento se efectuará de forma higiénica y no supondrá un foco de contaminación que pueda perjudicar a la seguridad alimentaria de los productos procesados.

En el caso de subproductos en los que, por razones de índole legal, existan requisitos concretos a cumplir en el marco de la seguridad alimentaria, serán contemplados a efectos de una aplicación adecuada.

### **6.3- Control de los proveedores.**

Indicaciones convenientes sobre los requisitos de interés que deben cumplir los proveedores para poder efectuar suministros al establecimiento (ej.: *autorizaciones sanitarias, productos a suministrar, certificaciones y análisis sobre contaminantes biológicos y químicos, en particular residuos de medicamentos veterinarios*).

### **6.4- Condiciones de higiene del personal.**

Indicaciones convenientes sobre los requisitos de tipo higiénico que debe cumplir el personal que participe en actividades de manipulación de alimentos (ej.: *indumentaria, estado de salud, pautas de higiene,...*).


### **6.5- Transporte de alimentos.**

Cuando tenga lugar, los requisitos del transporte de alimentos deben ser contemplados con el fin de proteger a los alimentos de la contaminación y puedan mantenerse unas adecuadas condiciones de higiene (ej.: *condiciones de los vehículos de reparto, autorizaciones del transporte de productos a temperatura dirigida*).

### **6.6- Métodos para comprobar su eficacia.**

Descripción oportuna de los métodos a utilizar para comprobar la eficacia de las Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación, a efectos de cumplimiento con los objetivos relativos a la higiene de los alimentos (ej.: *observación visual, comprobaciones de temperaturas, control de hermeticidad de envases, test de análisis rápidos, análisis laboratoriales microbiológicos y fisicoquímicos a realizar por los laboratorios de autocontrol,...*).

### **6.7- Responsables del plan.**

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 20 de 82

Relación del personal encargado de la aplicación y control del desarrollo del plan. Puede ser suficiente con la denominación de los cargos del personal y, en su caso, perfil de las empresas externas participantes.

### 6.8- Registros.

Existencia de registros y/o documentos que aporten garantías sobre determinadas actividades del plan, los controles sobre ellas (ej.: *boletines analíticos, certificaciones de centros de transformación de subproductos, listados de proveedores, ATP de vehículos de transporte de alimentos perecederos*), así como de sus incidencias y medidas correctoras.

### 6.9- Adecuación del plan. \*

Las prácticas de elaboración y manipulación descritas están en correspondencia con los productos y actividades alimentarias planteadas, aportan garantías de higiene de los alimentos y cumplen con la legislación aplicable. La valoración de este apartado precisa especialmente que se haga en conjunción con la auditoria de implantación porque determinados requisitos pueden no estar documentados o estarlo de forma limitada (ej.: *ciertas etapas productivas, higiene personal, control de subproductos*).

---

## 7. TRAZABILIDAD

---

Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento. En cada establecimiento alimentario se verificarán aquellos aspectos que les correspondan según el eslabón de la cadena alimentaria en el que se encuentren. A efectos de control oficial, también es relevante que el tiempo que el establecimiento precisa para conocer, adoptar y comunicar la información y medidas adoptadas ante problemas de seguridad alimentaria que puedan tener lugar sea apropiado.

### 7.1-Identificación de lotes.

De aplicación en aquellos casos en los que sea preciso hacer lotes, en cuya situación serán descritos con precisión (ej.: *definición y características de un lote, forma en la que se identifica...*).

### 7.2- Trazabilidad del producto *hacia atrás*.

El sistema de gestión del establecimiento alimentario debe permitir que, a partir de un producto final, se puedan conocer las materias primas e ingredientes utilizados en su procesado, así como sus proveedores. Aunque no es un requisito legal, es muy recomendable tener la posibilidad de identificar de forma efectiva el nº de lote (ej.: *conservación de etiquetas de los ingredientes, albaranes, etc.*).


### 7.3- Trazabilidad del producto *hacia adelante*.

El sistema de gestión del establecimiento permite identificar los productos alimenticios que se han expedido a sus clientes. Al igual que la trazabilidad *hacia atrás* es muy recomendable que puedan identificarse también de forma efectiva los lotes. Es un ítem que no es de utilidad en establecimientos que sirven sus productos al consumidor final, por lo que se señalará la casilla NO PROCEDE.

### 7.4- Adecuación del plan. \*

El sistema de trazabilidad planteado posibilita encontrar y seguir el rastro de un alimento, en correspondencia con los requisitos legales aplicables (ej.: *industrias alimentarias precisan trazabilidad hacia atrás y hacia adelante, mientras que el comercio minorista y restauración comercial sólo trazabilidad hacia atrás*).



 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 21 de 82

## **8. RESÍDUOS QUÍMICOS EN MATADEROS**

### **8.1- Presentación de un programa de autocontrol de residuos.**

Deben disponer de un programa de autocontrol, realizado por la propia empresa o por una empresa externa, que incluya un Programa de control analítico.

El documento y sus modificaciones deberán estar fechados y firmados por el responsable del establecimiento, a modo de compromiso escrito por parte de la Gerencia de la empresa.

Además del programa de control analítico se deben incluir otras medidas preventivas adecuadas, siempre que estén claramente desarrolladas, se correspondan con los peligros identificados y se designe un responsable. Por ejemplo:

- Evaluación de la información sobre cadena alimentaria, referida a:
  - Medicamentos veterinarios u otros tratamientos administrados a los animales con un periodo de espera superior a cero, junto con las fechas de su administración y plazo de retirada
  - Resultados de los análisis efectuados sobre muestras tomadas a los animales u otras muestras tomadas en el marco de la vigilancia y el control de residuos

Tras dicha evaluación, podrá aceptar o no los animales en los locales del matadero.
- Evaluación de sistemas de autocontrol de residuos químicos de las explotaciones ganaderas de origen.
- Protocolo de recepción de animales enfermos, por ser animales de mayor riesgo debido a la posibilidad de haber sido sometidos a tratamiento veterinario. En estos casos, el establecimiento debe solicitar documentación adicional (certificado veterinario, recetas, libro de tratamientos de la explotación) antes de presentar estos animales a la inspección oficial.
- Medidas a adoptar ante la indicación en la documentación sanitaria de acompañamiento de los animales de que la explotación ganadera se encuentra sometida a vigilancia especial, y que podrían consistir desde la no aceptación de los animales en el matadero, hasta sacrificio con toma de muestras representativa de la partida y no comercialización hasta la obtención de resultados analíticos favorables


### **8.2- Responsables del diseño y la ejecución del programa.**

En cuanto a los responsables de la ejecución, se indicará como mínimo la persona responsable de:

- Toma de muestras y almacenamiento.
- Análisis de las muestras.
- Recepción e interpretación de resultados: deberá tener los suficientes conocimientos técnicos.
- Adopción de acciones correctoras ante resultados incorrectos: deberá tener la suficiente autoridad.
- Cumplimentación de los registros generados.

### **8.3- Descripción del programa de muestreo.**

Al menos debe constar de:

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 22 de 82

- Número total de muestras a analizar (semanal, mensual o anual) y periodicidad de las mismas. Se debe justificar en función del volumen de sacrificio, los peligros identificados y otras medidas preventivas adoptadas.

- Listado de sustancias o grupos de sustancias a investigar. Deberán **justificarse** las sustancias a investigar partiendo de las establecidas por la legislación vigente y en función de la especie animal, edad y explotación ganadera de procedencia.

- Sistema de rotación de muestras, cuyo fin último sea el garantizar que en un determinado periodo de tiempo las explotaciones ganaderas hayan sido sometidas a muestreo de los parámetros marcados.

Además, el programa podrá contemplar otras medidas, como retrasar en algunos casos la comercialización de las carnes hasta la obtención de resultados analíticos.

#### 8.4- Descripción del procedimiento de muestreo.

Estará descrito como mínimo:

- Número de muestras a analizar por partida.
- Sistema de identificación de las muestras: debe permitir su correlación con la explotación ganadera de origen, y en el caso de animales de la especie bovina, con el animal.

#### 8.5- Adopción de acciones correctoras ante resultados analíticos incorrectos.

Se podrá incluir cualquier acción que sea considerada eficaz por la gerencia del matadero, por ejemplo:

- Solicitud de documentación adicional ante resultados positivos en las pruebas de cribado para la detección de inhibidores (*ej.: libro de tratamientos, recetas, certificado del veterinario de explotación...*).
- Retirada de las carnes obtenidas del animal muestreado de la cadena de consumo humano.
- Rechazo para el sacrificio o intensificación de los muestreos en los siguientes animales procedentes de la misma explotación.

#### 8.6- Registros.


Todas las actividades del programa de muestreo deben quedar registradas a disposición de los Servicios Veterinarios Oficiales, e incluirá la información suficiente que permita una visión global del desarrollo del plan y de la rotación de ganaderos y parámetros. A tal fin, lo mínimo que se deberá incluir en los registros será:

- Listado de ganaderos muestreados.
- Matrices y parámetros investigados.
- Resultados obtenidos.
- Observaciones, incluidas acciones correctoras.

Se recomienda la existencia de un listado de las explotaciones ganaderas de origen que abastecen habitualmente al matadero.

Además del registro, deberá existir un archivo de los boletines analíticos de resultados.

#### 8.7- Adecuación del plan. \*

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 23 de 82

Las actividades incluidas en el programa (medidas preventivas, programa de muestreo, acciones correctoras) aportan garantías suficientes para disminuir o evitar el riesgo asociado a la presencia de residuos de sustancias químicas en la carne destinada al consumo humano.

## II.2. IMPLANTACIÓN DE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE Y GPCH

Desde un punto de vista operativo, tal como establece el procedimiento de auditoría POC-HS-VC-02 y siguiendo las etapas que comprende el proceso, el control oficial de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene es efectuado en la empresa durante la realización de la auditoría.

**Actividades principales** a considerar:

### 1. Auditoría documental

Consiste en realizar una revisión de la documentación generada y registros correspondientes a las Prácticas Correctas de higiene, comprobando que se corresponden con las actividades, instalaciones y productos alimentarios del establecimiento, se ajustan a la legislación sanitaria vigente y son eficaces (*ej.: contenidos docentes relativos a la formación de manipuladores y certificados entregados, instrucciones de trabajo de algunas etapas productivas, listados de proveedores, registros de aplicación de los planes de limpieza y desinfección o control antivectorial*). Para ello se debe tener en consideración los requisitos documentales establecidos y los resultados obtenidos en el protocolo y guía de auditoría de la documentación de las Prácticas Correctas de Higiene.

### 2. Auditoría en planta


Consiste en comprobar *in situ* que las actividades y registros que el establecimiento alimentario implanta son los descritos en la documentación correspondiente a las fases y procesos productivos, se ajustan a la legislación sanitaria y son eficaces (*ej.: nivel de limpieza, conservación y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos; prácticas de higiene personal y manipulación de alimentos, medidas de control vectorial*).

Esta división se ha efectuado únicamente a efectos de recoger las actividades de auditoría, pero será el inspector quien, en virtud de su propia sistemática de trabajo, opte por iniciar las actividades en planta o comenzar por la auditoría documental. En todo caso debe existir una correspondencia entre los procedimientos documentados, las actividades y productos que tienen lugar en el establecimiento alimentario y los registros existentes.

El objetivo primordial de la auditoría de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene es disponer de evidencias suficientes de que el establecimiento alimentario las cumple, se ajustan a las exigencias legales sanitarias y pueden garantizar la seguridad de los alimentos que ofrecen a la cadena alimentaria.

El **ámbito** elegido deberá especificarse en el protocolo de auditoría de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene al objeto de encuadrar esta actividad y sus resultados en el marco que le corresponde para futuras supervisiones. En este apartado hay que diferenciar entre:

1. *Auditoría completa*: el alcance del control oficial afecta a todos los planes a contemplar dentro de unas Prácticas Correctas de Higiene, incluido el resto de las exigencias sanitarias legales de aplicación por el establecimiento alimentario.
2. *Auditoría parcial*: el alcance del control oficial afecta a parte de las Prácticas Correctas de Higiene del establecimiento alimentario.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 24 de 82

3. *Seguimiento de las acciones correctoras*: es la comprobación, en los plazos establecidos, de la subsanación de los incumplimientos detectados en una auditoría previa.

La presente guía y su protocolo son de aplicación a todo tipo de establecimientos alimentarios, estén sujetos a RSI o no.

## II.2.1. CUMPLIMENTACIÓN DE ÍTEMS Y DE APARTADOS


### Cumplimentación de ítems

El protocolo de auditoría oficial de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene está agrupado en apartados. Cada apartado comprende un conjunto de ítems cuya valoración debe llevar a las siguientes respuestas:

- Se procederá a señalar la casilla del **"SI"** cuando se cumplan los requisitos establecidos más adelante en esta guía para cada uno de los ítems.
- Se procederá a señalar la casilla del **"NO"** cuando se incumplan los requisitos establecidos en la guía para cada uno de los ítems. Los incumplimientos siempre se refieren a un requisito legal y responden a las siguientes categorías, en función de la frecuencia de aparición y relevancia de la deficiencia evidenciada respecto del ítem en cuestión:
  - **Incumplimiento menor.** Es una deficiencia de poca importancia en la integridad del ítem asociada a fallos puntuales y/o de poca trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (ej.: *algunas imprecisiones no relevantes en la documentación o aplicación de las Prácticas Correctas de Higiene, algunas ausencias de datos relativos a registros de determinados controles o incidencias o su corrección*).
  - **Incumplimiento mayor.** Es una deficiencia de importancia en la integridad del ítem asociada a fallos frecuentes o sistemáticos y/o con trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (ej.: *ausencia de partes esenciales de la documentación y/o registros de las actividades de mantenimiento de instalaciones y equipos o buenas prácticas de fabricación, insuficiente limpieza o mantenimiento de distintos equipos de relevancia sanitaria en contacto con alimentos*).
- Se señalará la casilla del **"NO PROCEDE"** cuando no se evalúe el ítem porque no tiene sentido su valoración, al no tener lugar el elemento a valorar. Puede aparecer sólo en el ítem de trazabilidad hacia delante.

De forma adicional a lo anterior, existen Ítems de dos categorías, en función de su trascendencia en la seguridad de los alimentos:

- **Ítems marcados con asterisco (\*).** Ítem cuyo incumplimiento *mayor implica* un peligro para la seguridad alimentaria (ej.: *insuficiente limpieza o mantenimiento de distintos equipos de relevancia sanitaria en contacto con alimentos, como pasteurizadores, hornos o loncheadoras; presencia de roedores dentro de las instalaciones sin medidas de control instauradas, uso de agua no potable en actividades alimentarias*).
- **Ítems no marcados con asterisco.** Ítem cuyo incumplimiento *mayor no implica* un peligro para la seguridad alimentaria (ej.: *ausencia de documentación y/o registros de determinadas actividades de mantenimiento de instalaciones y equipos, buenas prácticas de fabricación o de control antivectorial, pero sin identificación de riesgos para la salud pública*).

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 25 de 82

En la valoración de los incumplimientos se tendrá en consideración los requisitos sanitarios legalmente exigibles, así como los criterios y otros documentos de apoyo (ej.: *guías de apoyo a la inspección*) contenidos en los distintos programas o subprogramas de higiene alimentaria.

A efectos de aportar una orientación en la valoración de seguridad alimentaria sobre los incumplimientos detectados, a continuación se indican unos criterios en forma de cuestiones cuyas respuestas pueden ayudar a determinar si un incumplimiento puede ser menor o mayor:

**A.** ¿El incumplimiento tendrá como resultado un producto inseguro? (cierto, probable, potencial)

**B.** ¿Llegará el producto inseguro a los consumidores? (cierto, probable, potencial)

**C.** ¿Tendrá el producto un efecto perjudicial para el consumidor? (cierto, probable, potencial)

Un incumplimiento *mayor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado de cierto o probable en las preguntas A, B, y C.

Un incumplimiento *menor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado potencial en A, B y/o C.

Definiciones:

- *Cierto*: inevitable o que parece inevitable.
- *Probable*: sumamente probable, pero no cierto.
- *Potencial*: de baja probabilidad.


### Cumplimentación de apartados

En el contexto de la auditoría oficial de un establecimiento alimentario, los apartados de la auditoría oficial de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene son:

1. Formación de trabajadores.
2. Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos.
3. Limpieza y desinfección.
4. Control de plagas.
5. Abastecimiento de agua.
6. Buenas prácticas de elaboración y manipulación.
7. Trazabilidad.
8. Residuos químicos en mataderos.

Una vez cumplimentados los distintos ítems de cada apartado de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene, el **resultado** de la valoración del mismo puede ser:

1. **Favorable**. Ausencia de incumplimientos en todos los ítems del apartado. El resultado de la auditoría documental del apartado debe ser también favorable.
2. **Favorable condicionado**. Presencia de uno o más incumplimientos *menores* o *mayores* en ítems sin \* del apartado. El resultado de la auditoría documental del apartado no puede ser desfavorable.

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 26 de 82

3. **Desfavorable.** Presencia de uno o más incumplimientos *mayores en ítems* con \* del apartado. También se alcanza esta categoría cuando el resultado de la auditoría documental del apartado es desfavorable.
4. **No auditado.** No valoración del apartado. Esto tiene lugar cuando se desarrolla una auditoría cuyo alcance no contempla el apartado en cuestión (ej.: *auditoría de determinados planes de prácticas correctas de higiene, seguimiento de acciones correctoras*).

## II.2.2. RESULTADOS DE LA AUDITORIA DE LAS PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE

Una vez cumplimentados los distintos ítems y apartados (planes) del protocolo, el resultado de la auditoría oficial de las Prácticas Correctas de Higiene responde a las siguientes categorías:

- **Favorable.** La auditoría de todos los apartados de las Prácticas Correctas de Higiene, incluida la documental, tienen un resultado favorable.
- **Favorable condicionado.** Presencia de uno o más apartados de las Prácticas Correctas de Higiene con resultados favorables condicionados. Además, el resultado de la auditoría documental o de la implantación de ningún apartado debe ser desfavorable.
- **Desfavorable.** Presencia de uno o más apartados de las Prácticas Correctas de Higiene con resultados desfavorables.

Consecuencia de lo anteriormente indicado, el resultado de la auditoría oficial de las Prácticas Correctas de Higiene se corresponde con los resultados obtenidos en la auditoría de su implantación, dado que ésta es consecuencia tanto de la verificación de la documentación de las Prácticas Correctas de Higiene como de su implantación.

En el protocolo y en el informe de auditoría oficial se indicarán los resultados obtenidos en la auditoría de las Prácticas Correctas de Higiene, incluidos los correspondientes a ítems y apartados. En todo caso, cuando tengan lugar incumplimientos se documentarán en el informe siguiendo las pautas establecidas a tal efecto.

## II.2.3. REQUISITOS A CUMPLIR EN CADA ÍTEM DEL PROTOCOLO

### 1. FORMACIÓN DE TRABAJADORES

Todas las personas que participan o tienen responsabilidad en las operaciones relacionadas con los alimentos deben de disponer de la formación y el entrenamiento adecuados a su puesto de trabajo en conformidad con unas prácticas correctas de higiene.


#### 1.1. Las actividades documentadas se cumplen.

Las actividades formativas realizadas cumplen lo establecido en su documentación (ej.: *realización de cursos de formación de manipuladores, determinación efectiva de responsables y ejecución de controles sobre el plan, si procede adopción de acciones correctoras frente a incidencias detectadas*).

#### 1.2. Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados.

Las actividades formativas realizadas estarán justificadas documentalmente, al menos los requisitos obligatorios (certificados de formación de los manipuladores). Además se verificarán otros documentos de interés en materia de formación (ej.: *fechas en las que*



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 27 de 82

han tenido lugar, identificación de docentes, relación de asistentes y sus firmas, contenidos tratados).

### **1.3. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \***

Se verificará que el resultado de las actividades formativas, iniciales y continuadas, contribuye a unas prácticas correctas de higiene en correspondencia con los productos comercializados y los procesos que tienen lugar. El plan de formación se ajustará a los requisitos sanitarios legalmente establecidos (*ej.: centro de formación autorizado o personal propio con suficiente formación y experiencia, contenidos docentes en correspondencia con la actividad alimentaria, duración y frecuencia conformes con la legislación, todos los manipuladores disponen de certificados actualizados*).

---

## **2. CONDICIONES Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS**

---

Los edificios, instalaciones, maquinaria y equipos con repercusión en los alimentos estarán emplazados, diseñados, construidos, utilizados y mantenidos de forma higiénica.

### **2.1. Las actividades documentadas se cumplen.**

Se verificará que el plan de mantenimiento se realiza según se establece en la documentación (*ej.: tipo de mantenimiento definido correctivo y/o preventivo, responsables designados, periodicidad de las revisiones, actuaciones a realizar*). Se comprobarán fundamentalmente las actividades dirigidas sobre las instalaciones y equipos en contacto con los productos u otros equipos relevantes para la seguridad alimentaria (*ej.: pasteurizadores, hornos, equipos de frío, loncheadoras, envasadoras*).

### **2.2. Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados.**

Las operaciones de mantenimiento son registradas y/o existen documentos que justifican su ejecución (*ej.: registros en los formatos específicos, albaranes o partes de trabajo de empresas externas*), incluyendo las posibles incidencias y, si procede, las acciones correctoras adoptadas. Los registros pueden ser sencillos y limitarse a aquellos elementos de mayor repercusión sanitaria.

### **2.3. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \***

Se evaluará que las actividades de mantenimiento, sean preventivas y/o correctivas, son compatibles con unas prácticas correctas de higiene en correspondencia con el volumen y tipo de producto (*ej.: estado de conservación de paramentos horizontales y verticales, nivel de ventilación e iluminación, capacidad de frío suficiente, puesta a punto de equipos y utensilios en contacto con alimentos, calibración o contrastación de equipos de medida, ante deficiencias estructurales o de conservación estén reflejadas en un parte de incidencias y las acciones correctoras previstas se consideren aceptables*). En conjunción con las actuaciones de mantenimiento es importante valorar el diseño, dotación y ubicación de instalaciones y equipos, así como el grado de adecuación con las actividades alimentarias que tiene lugar y el volumen de producción.

---


## **3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

---

El plan asegurará una limpieza y, cuando proceda, desinfección, eficaces de locales, instalaciones y equipos, de forma que evite la contaminación de los alimentos.

### **3.1. Las actividades documentadas se cumplen.**

Las instrucciones de aplicación del plan de limpieza y desinfección se ejecutan fielmente sobre las distintas instalaciones y equipos (*ej.: elementos susceptibles, procedimientos, productos a utilizar, frecuencias de ejecución y responsables*).

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 28 de 82

### 3.2. Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados.

Las actividades son registradas en los formatos establecidos a tal efecto, así como las incidencias detectadas y medidas para su corrección (ej.: *comprobaciones de la eficacia de las limpiezas*).

### 3.3. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \*

Se auditará que las operaciones de limpieza y, si procede, desinfección mantienen los distintos locales, instalaciones y equipos de forma higiénica. Para ello se verificará que las condiciones de limpieza son correctas durante las actividades alimentarias.

En la metodología de aplicación se comprobará que:

- Los productos a utilizar son idóneos y disponen, en su caso, de los registros de autorización que les corresponda (ej.: *Registro Oficial de Biocidas, RSI de fabricante de la clave 37*). Para ello se verificará la información que acompaña al producto (ej.: *etiquetado, fichas técnicas, documentación del registro oficial*).
- El procedimiento de ejecución es correcto y en conformidad con las instrucciones de aplicación de cada producto (ej.: *superficie a tratar, dosis aplicadas, tiempo de actuación*). Las personas responsables de la ejecución conocen las instrucciones de aplicación y las ejecutan correctamente.
- Las frecuencias y momentos de ejecución son adecuados a cada elemento implicado y tipo de actividad a la que es sometido (ej.: *utensilios y equipos en contacto con alimentos una frecuencia diaria o más según uso, cámaras de refrigeración una vez a la semana, cámaras de congelación una periodicidad semestral, con los alimentos adecuadamente resguardados en todos los casos*).

Los métodos para comprobar la eficacia de la limpieza y desinfección serán adecuados (ej.: *comprobaciones visuales, análisis microbiológicos y fisicoquímicos*).

---

## 4. CONTROL DE PLAGAS

---


Las actividades de lucha antivectorial deben asegurar un control adecuado de plagas, en orden a evitar peligros en los alimentos asociados a estos agentes. La utilización de productos plaguicidas estará justificada y no supondrá un riesgo químico para la seguridad de los alimentos.

### 4.1. Las actividades documentadas se cumplen.

El plan de control antivectorial se pone en práctica siguiendo las instrucciones de aplicación (ej.: *responsables de ejecución, métodos, periodicidad*). Deben estar implantadas medidas de lucha pasiva (ej.: *barreras físicas en conjunción con buenas prácticas de higiene*) y, si es preciso, de lucha activa (ej.: *tratamientos químicos*).

### 4.2. Los registros de las actividades se cumplimentan y son adecuados.

Se auditará el registro de aquellos aspectos relevantes que sirven para demostrar la ejecución y buen funcionamiento del plan. Para ello, se comprobará la existencia de documentos y registros sobre actividades realizadas, incidencias detectadas y las acciones correctoras consecuentes (ej.: *revisión de la integridad de las barreras físicas, diagnóstico de situación u otras justificaciones equivalentes, partes de incidencias, acciones correctoras*). En particular, se verificarán los certificados de tratamiento emitidos por las empresas autorizadas y la información contenida (ej.: *ROESP, productos utilizados y sus registros oficiales, dosis, fechas*). En el caso de aplicación de productos plaguicidas por la empresa alimentaria se comprobarán los carnets de aplicador del personal responsable.

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 29 de 82

#### **4.3. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \***

Se buscarán evidencias de que las actividades puestas en práctica son suficientes y pueden garantizar el control vectorial en el establecimiento alimentario. En consecuencia se verificarán la idoneidad de las medidas pasivas y, en su caso, activas, las cuales no serán desproporcionadas (ej.: *utilizar productos plaguicidas de forma preventiva dentro de instalaciones alimentarias*). En el caso de que se detecte la presencia de vectores (ej.: *cebos consumidos, excrementos de roedores, observación de insectos voladores*) se buscarán y valorarán las causas y las medidas que la empresa tiene implantadas para su resolución, las cuales no pondrán en riesgo la seguridad de los alimentos.

### **5. ABASTECIMIENTO DE AGUA**

El plan de abastecimiento de agua debe garantizar que el suministro con destino a estar en contacto con los alimentos o con equipos que lo vayan a estar sea potable.

#### **5.1. Las actividades documentadas se cumplen.**

Se comprobará el tipo de suministro (ej.: *general, pozo, depósitos intermedios*), las medidas de control que adopta el establecimiento alimentario (ej.: *tipos de análisis, parámetros a incluir, periodicidad, puntos de muestreo*) y, si procede, las actividades de limpieza y desinfección de pozos y depósitos intermedios.

#### **5.2. Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados.**

Se verificará la existencia de documentos (ej.: *facturas de consumo*) y registros de los controles analíticos efectuados (ej.: *libro registros de control sanitario de aguas de consumo público; análisis de grifo, control, completo*), ejecución en su caso de determinadas limpiezas exigibles legalmente, así como la adopción de medidas correctoras ante las incidencias detectadas.

#### **5.3. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \***


Se auditará que el tipo de abastecimiento es idóneo (ej.: *general, pozo, depósitos intermedios*), el suministro de agua potable es suficiente (ej.: *todas las instalaciones que lo precisen disponen de puntos de agua potable*) y que los controles analíticos efectuados están en conformidad con la legislación sanitaria (ej.: *tipo de análisis, parámetros, periodicidad y resultados*). De la misma forma se comprobará el programa de limpieza y desinfección de pozos y depósitos intermedios (ej.: *responsables, productos utilizados, frecuencia y procedimiento*).

El hielo y el vapor que pueda utilizarse para estar en contacto con los alimentos procederán de agua potable.

Cuando se utilice agua no potable (ej.: *prevención de incendios, refrigeración, producción de vapor*) se comprobará que circula por una canalización independiente, está identificada y no habrá posibilidad de refluo a la red de distribución de agua potable.

### **6. BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN**

A efectos de esta guía, comprende todas aquellas actividades de producción y comercialización de alimentos sustentadas en un adecuado control higiénico de las operaciones. De forma particular se incluyen aquellas actividades relativas a la higiene de los productos alimenticios no recogidas de forma individualizada en otras Prácticas Correctas de Higiene: *disposiciones aplicables a los productos alimenticios, envasado y embalaje, operaciones de transformación, higiene personal y prácticas de manipulación, control de proveedores, transporte, así como el control de subproductos y desperdicios de productos alimenticios*.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 30 de 82

Es importante tener en cuenta, desde una perspectiva de flexibilidad en el control oficial, que el volumen y complejidad de los documentos y registros exigibles estén en relación con la naturaleza, tamaño de las empresas alimentarias y los requisitos legales de aplicación. Por lo que antecede, excepto aquellos documentos y registros que son legalmente obligatorios, es el establecimiento alimentario el que decide que actividades documentará y registrará. La documentación de este apartado puede estar desarrollada en otros apartados, como por ejemplo en la formación de los manipuladores o en la descripción de las medidas preventivas del plan APPCC.

### 6.1. Las actividades documentadas se cumplen.

Se supervisará que aquellas actividades y procedimientos de trabajo que se hayan documentado son llevados a efecto (ej.: *instrucciones de trabajo para la recepción de materias primas o almacenamiento de productos, normas de higiene personal e indumentaria de trabajo, operaciones de transformación de alimentos, condiciones del transporte frigorífico de productos, gestión de desperdicios y subproductos*).

### 6.2. Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados.

Cuando esté previsto un registro de determinadas prácticas de trabajo se verificarán las anotaciones efectuadas, las incidencias detectadas y, en su caso, las acciones correctoras adoptadas (ej.: *archivo de albaranes de recepción de mercancías, listas de comprobación de especificaciones de producto o de proceso, partes de fabricación, certificaciones de entrada en plantas de subproductos animales*).

### 6.3. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \*

El control oficial buscará evidencias que permitan garantizar que las actividades de elaboración/manipulación son higiénicas y conformes a la legislación sanitaria de aplicación. Para ello se valorarán las prácticas de trabajo que tienen lugar, así como los documentos y registros disponibles (ej.: *observación de la carga y descarga de productos, documentación de entradas y salidas, proveedores autorizados, almacenamiento, procedimientos de transformación de alimentos, envasado y embalado, indumentaria de trabajo del personal y grado de limpieza, condiciones del transporte de alimentos, almacenamiento y gestión de desperdicios y subproductos*).

---


## 7. TRAZABILIDAD

---

Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento. En cada establecimiento alimentario se verificarán aquellos aspectos que les correspondan según el eslabón de la cadena alimentaria en el que se encuentren. A efectos de control oficial, también es relevante que el tiempo que el establecimiento precisa para conocer, adoptar y comunicar la información y medidas adoptadas ante problemas de seguridad alimentaria que puedan tener lugar sea apropiado.

### 7.1. Los productos alimenticios están identificados.

Los alimentos comercializados deben estar correctamente identificados o etiquetados de forma que se facilite su trazabilidad, incluso una vez abiertos los envases originales (ej.: *caducidades secundarias*). Con tal finalidad se comprobará la existencia e idoneidad de la documentación pertinente u otros sistemas de identificación, en conformidad con los requisitos legales de aplicación para cada tipo de producto (ej.: *etiquetado, documentación de acompañamiento, marcado sanitario*). En cuanto al sistema de determinación de lotes, se comprobará que la sistemática utilizada es adecuada y, en su caso, conforme a lo establecido legalmente (ej.: *loteado de carne de vacuno*).

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 31 de 82

## 7.2. La trazabilidad permite identificar a las empresas proveedoras de productos (*hacia atrás*).

Se comprobará que está implantado un sistema efectivo que permite conocer las materias primas e ingredientes, así como sus proveedores respectivos, que se emplean en la elaboración o procesado de los productos alimenticios (es muy recomendable que esta información incluya la identificación de lotes o partidas). Esta información debe permitir en su caso retiradas eficaces y precisas de productos afectados. En determinadas ocasiones, por la naturaleza de los productos afectados o sus procesos productivos, la determinación de proveedores sólo es posible referirla a un conjunto de los mismos (*ej.: materia prima láctea referida a una ruta recogida de ganaderos, despiece de carne que corresponde a un albarán de un matadero, comida preparada con un ovoproducto como ingrediente proveniente de dos proveedores, uvas de vinificación procedentes de diferentes parcelas*).

## 7.3. La trazabilidad permite identificar a las empresas a las que se suministra los productos (*hacia adelante*).

Se comprobará que está implantado un sistema efectivo que permite relacionar los productos alimenticios comercializados con los clientes destinatarios (es muy recomendable que esta información incluya la identificación de lotes o partidas). La identificación de los clientes de los productos comercializados debe permitir en su caso retiradas eficaces y precisas de productos que se han puesto en el mercado. Para llegar a conocer una información detallada, se pueden valorar otros documentos e información de interés (*ej.: facturas de clientes, periodos de tiempo*). Cuando el ítem no sea exigible legalmente se señalará la casilla NO PROCEDE.

## 7.4. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \*

Se pone de manifiesto que el establecimiento alimentario es capaz de encontrar y seguir el rastro de los productos alimenticios comercializados de una forma eficaz. Lo anterior implica que el tiempo que el establecimiento precisa para conocer la información precisa en materia de trazabilidad (*ej.: identificación de productos, proveedores y destinatarios*), adoptar medidas oportunas (*ej.: localización y retiradas eficaces de lotes o partidas de productos afectados*) y comunicar la información pertinente a los agentes interesados (*ej.: consumidores, clientes, autoridad sanitaria*) sean apropiados. A efectos de encontrar evidencias de cumplimiento del requisito de trazabilidad se efectuará un ejercicio práctico de comprobación (*ej.: trazabilidad hacia atrás a partir de un producto final para localizar su origen y trazabilidad hacia adelante para identificar su destinatario*). Para ello se seguirán las orientaciones contempladas en las conclusiones del comité permanente de la cadena alimentaria y de sanidad animal de 20 de diciembre de 2004 en materia de trazabilidad y las guías de etiquetado y trazabilidad contempladas en los documentos de apoyo a la inspección.


## 8. CONTROL DE RESÍDUOS QUÍMICOS EN MATADEROS

### 8.1. Las actividades documentadas se cumplen.

Se verificará que el programa de autocontrol de residuos químicos se aplica tal como esta descrito en la documentación (*ej.: responsables de aplicación, programa de control analítico, homologación de proveedores, protocolo de recepción de animales enfermos*).

### 8.2. Los registros de actividades se complimentan y son adecuados.


Existen documentos y registros que acreditan las actividades llevadas a efecto (*ej.: listados de ganaderos muestreados, boletines analíticos con los parámetros analizados, resultados*), incidencias detectadas y, en su caso, las acciones correctoras implantadas.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 32 de 82

### 8.3. Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación. \*

La aplicación del programa de autocontrol de residuos permite disponer de evidencias de una aplicación eficaz (*ej.: idoneidad del programa, en función de las especies sacrificadas, volumen de sacrificio y aplicación de acciones correctoras oportunas*) y en conformidad con la legislación aplicable. En este sentido señalar que la misma determina la necesidad de autocontroles por parte de los responsables de los establecimientos, sin definir de forma específica una estrategia de muestreo y que deberá ser definida por cada establecimiento considerando que las sustancias a investigar partan de las contempladas por la legislación vigente.



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 33 de 82

### III. PARTE DEL SISTEMA APPCC Y SUS GUIAS DE APLICACIÓN

III.1. Documentación

III.2. Implantación

#### III.1. DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA APPCC Y SUS GUÍAS

La auditoría oficial de los establecimientos alimentarios debe verificar los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC que han desarrollado e implantado. Atendiendo a los criterios de flexibilidad propuestos en la Comunidad de Madrid, determinados establecimientos deberán desarrollar un sistema APPCC y unos planes de prácticas correctas de higiene o sus guías (GPCH), mientras otros podrán desarrollar sólo éstos últimos siempre y cuando puedan demostrar un resultado equivalente en términos de seguridad alimentaria.


Desde un punto de vista operativo, siguiendo las etapas que comprende el proceso de auditoría, uno de los elementos a auditar es la documentación del plan APPCC, la cual tiene su comienzo en la etapa de revisión de la documentación y que se continúa en la empresa durante la realización de la auditoría. Por lo que antecede, no se debe dar por finalizada la auditoría en la etapa de preparación de la misma con sólo la revisión de la documentación por deficiente que ésta parezca, y se recomienda que sea completada con la realización de la auditoría en el establecimiento alimentario. Además, debe tenerse presente que en términos generales no se pueden tener evidencias suficientes de que la documentación es idónea hasta que no se verifique en el establecimiento alimentario que se ajusta a los productos y procesos que tienen lugar.

##### III.1.1. CUMPLIMENTACIÓN DE ÍTEMS Y DE APARTADOS

###### Cumplimentación de ítems

El protocolo de auditoría oficial del plan APPCC está agrupado en una serie de apartados de control de información general, condiciones aplicables a los productos y una serie de planes de prácticas correctas de higiene individualizados. Cada apartado comprende un conjunto de ítems cuya valoración responde a los siguientes criterios:

1. Se procederá a señalar la casilla del **"SI"** cuando se cumplan los requisitos establecidos más adelante en esta guía para cada uno de los ítems. En algunos ítems, que están expresamente indicados, también se señalará **SÍ** cuando no sea necesaria una documentación expresa para poder darlos por respondidos (ej.: *por estar implícito, por no ser relevante,...*).
2. Se procederá a señalar la casilla del **"NO"** cuando se incumplan o no se documenten los requisitos establecidos en la guía para cada uno de los ítems. Se debe tener presente que parte de la documentación puede estar disponible en el establecimiento alimentario. Los incumplimientos siempre se refieren a un requisito legal y responden a los siguientes tipos, en función de la frecuencia de aparición y relevancia del fallo evidenciado respecto del ítem en cuestión:
  - **Incumplimiento menor.** Es una deficiencia de poca importancia en la integridad del ítem asociada a fallos o ausencias puntuales y/o de poca trascendencia en los elementos evaluados por el ítem.

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 34 de 82

- **Incumplimiento *mayor*.** Es una deficiencia legal de importancia en la integridad del ítem asociada a fallos o ausencias frecuentes o sistemáticas y/o con trascendencia en los elementos evaluados por el ítem.

En la valoración de los incumplimientos se tendrá en consideración los requisitos sanitarios legalmente exigibles, así como los criterios y otros documentos de apoyo (ej.: *guías de apoyo a la inspección*) contenidos en los distintos programas o subprogramas de higiene alimentaria.

Existen ítems de dos categorías, en función de su trascendencia en la seguridad de los alimentos:

1. **Ítems marcados con asterisco (\*)**. Ítem cuyo incumplimiento *mayor* implica:

- No poder evaluar la idoneidad del apartado correspondiente (ej.: *ausencia de la documentación que permite dar respuesta al apartado*).
- Un peligro para la seguridad alimentaria ante deficiencias en elementos esenciales de la documentación o ausencias en la misma (ej.: *falta de identificación de peligros probables; límites críticos, medidas de control o acciones correctoras cuya ausencia o inadecuación puedan provocar que los alimentos comercializados sean inseguros*).

2. **Ítems no marcados con asterisco**. Ítem cuyo incumplimiento *mayor*:

- No impide poder evaluar la idoneidad del apartado correspondiente.
- No puede deducirse del incumplimiento un peligro para la seguridad alimentaria.

A efectos de aportar una orientación en la valoración de seguridad alimentaria sobre los incumplimientos detectados, a continuación se indican unos criterios en forma de cuestiones cuyas respuestas pueden ayudar a determinar si un incumplimiento puede ser menor o mayor:

**A.** ¿El incumplimiento tendrá como resultado un producto inseguro? (cierto, probable, potencial)

**B.** ¿Llegará el producto inseguro a los consumidores? (cierto, probable, potencial)

**C.** ¿Tendrá el producto un efecto perjudicial para el consumidor? (cierto, probable, potencial)

Un incumplimiento *mayor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado de cierto o probable en las preguntas A, B, y C.

Un incumplimiento *menor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado potencial en A, B y/o C.


Definiciones:

- *Cierto*: inevitable o que parece inevitable.
- *Probable*: sumamente probable, pero no cierto.
- *Potencial*: de baja probabilidad.

### Cumplimentación de apartados

Es referida a las etapas que comprende el desarrollo de un plan APPCC. Son:

- Diagramas de flujo y procesos de elaboración.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 35 de 82

- b. Análisis de peligros.
- c. Medidas preventivas.
- d. Puntos de Control Crítico (PCC).
- e. Límites críticos.
- f. Vigilancia.
- g. Acciones correctoras.
- h. Verificación.
- i. Registros.


Una vez cumplimentados los distintos ítems de cada apartado del plan APPCC, el **resultado** de la valoración de éstos puede ser:

1. **Favorable.** Ausencia de incumplimientos en todos los ítems del plan.
2. **Favorable condicionado.** Presencia de uno o más incumplimientos *menores* o *mayores* en ítems sin \*.
3. **Desfavorable.** Presencia de uno o más incumplimientos *mayores en ítems* con \*. Como excepción a lo anterior está el apartado de diagramas de flujo en el que, dado que no existen ítems con \*, bastará con la presencia de uno o más incumplimientos *mayores*.
4. **No auditado.** No valoración del apartado. Como norma general esto sólo debe tener lugar cuando en el seguimiento de acciones correctoras.

### III.1.2. RESULTADO DE LA AUDITORIA DE LA DOCUMENTACIÓN

La auditoria de la documentación del sistema APPCC, que comienza en la preparación de la auditoria con la revisión que se pueda hacer del plan en los servicios de control oficial como la que se continua durante la realización de la auditoria en el propio establecimiento alimentario, es una parte de la auditoria oficial que tiene por finalidad valorar toda la documentación disponible sobre el sistema APPCC o sus correspondientes guías de aplicación. Sus resultados deben ser analizados en conjunción con los obtenidos en la auditoria en planta de forma que, siguiendo el procedimiento de auditoria de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC POC-HS-VC-02, serán considerados a dos niveles:

1. Cumplimentación de la parte del protocolo de auditoria sobre la documentación del sistema APPCC. Los resultados obtenidos en la valoración de los ítems y apartados del protocolo correspondiente permiten establecer las siguientes categorías de valoración:
  - **Categoría A (favorable).** Todos los ítems del protocolo son correctos (tienen marcada la casilla SÍ).
  - **Categoría B (favorable condicionado).** Ningún ítem marcado con asterisco tiene incumplimientos *mayores*.
  - **Categoría C (desfavorable).** Existen hasta 3 ítems marcados con asterisco con un incumplimiento *mayor*.
  - **Categoría D (muy desfavorable).** Existen 4 o más ítems marcados con asterisco con incumplimientos *mayores*.
2. Cumplimentación de la parte del protocolo de auditoria sobre la implantación del sistema APPCC. Los resultados de la auditoria de la documentación del plan APPCC

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 36 de 82

condiciona los obtenidos en la auditoria de la implantación, de forma que resultados desfavorables (categorías C y D) o favorables condicionados (categoría B) sobre la documentación del plan APPCC implican los mismos resultados como máximo en las auditorias de implantación del sistema APPCC.

### Criterios de flexibilidad

Con objeto de adoptar mecanismos eficaces de flexibilidad, es muy importante reconocer que la documentación y registros son, además de elementos claves de los sistemas de autocontrol, también pueden llegar a ser barreras importantes para su aplicación. En consecuencia, en términos de efectividad, es muy importante tener en consideración los siguientes aspectos:

1. Ofrecer la posibilidad de que determinados aspectos relativos a requisitos de higiene, en particular la descripción y el desarrollo de algunas actividades y su control que puedan ser mostrados y garantizados a través de su puesta en práctica, no sea preciso su documentación y registro (ej.: *actividades o controles que no sean esenciales desde el punto de vista de seguridad alimentaria, aquellas en las que no supongan conflictos de interpretación por los manipuladores o que pueda ponerse en evidencia que se aplican correctamente de forma generalizada y desde hace tiempo,...*). También cabe la posibilidad en determinados controles, siempre que no sean sobre los límites críticos, que sólo se registren las incidencias.
2. La existencia de documentos y registros no siempre implica necesariamente que existan documentos específicos o un formato de registro expresamente diseñado para registrar una determinada actividad o control, puede ser evidenciados de diferentes formas (ej.: *facturas, contratos, certificaciones o partes de trabajo de empresas contratadas para el desarrollo de los planes de prácticas correctas de higiene*).
3. El periodo de conservación de documentos y registros estará en conformidad con lo que establezca la legislación aplicable. A efectos de facilitar su interpretación, se adoptará lo contemplado en el criterio vigente establecido al respecto.
4. A efectos de resultados, en muchos establecimientos pequeños y/o con desarrollo limitado, en los que pueden aparecer problemas para desarrollar e implantar sistemas de autocontrol, alcanzar un resultado de favorable condicionado se puede considerar un objetivo deseable a alcanzar, al menos en una etapa inicial de implantación del sistema de autocontrol.


### III.1.3. REQUISITOS A CUMPLIR EN CADA ITEM DEL PROTOCOLO

#### 1. DIAGRAMAS DE FLUJO - PROCESOS DE ELABORACIÓN

A efectos de aclaración, al igual que en la parte general sobre las condiciones aplicables a los productos, los diagramas de flujo pueden desarrollarse por productos o procesos similares, siempre y cuando los aspectos de seguridad alimentaria estén adecuadamente contemplados. A su vez, este apartado puede estar documentado en otros apartados (ej.: plan de buenas prácticas de elaboración y manipulación).

##### 1.1- Diagramas de flujo de los productos.

Los productos estarán incluidos en alguno de los diagramas presentados, tanto los ingredientes (ej.: *incluidos agua, hielo, especias, aditivos,...*) y materiales auxiliares (ej.: *moldes, envases, embalajes...*), como productos intermedios y finales.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 37 de 82

Cualquier otra representación equivalente que permita conocer el flujo del proceso puede ser idónea (ej.: *esquema numerado*).

### 1.2-Secuencia de las fases del proceso.

Las etapas del proceso por las que pasa el producto están reflejadas y secuenciadas (aparecen en el orden en que se producen), incluyendo la adición de ingredientes y materiales auxiliares en cada una. Es recomendable que se estén contemplados los bucles de reprocesado/reciclado de productos y envases si existen.

### 1.3- Procesos de elaboración.

Indicaciones relevantes para la seguridad alimentaria sobre los métodos y tecnología utilizados en las etapas del proceso que siguen los productos (ej.: *tratamiento térmico en horno, caldera, fritura...*; *si la salmuerización es por inmersión, por inyectora multiagujas, por inyección en arteria; si el envasado es manual o automático*).

## 2. ANÁLISIS DE PELIGROS

Identificación y análisis de los peligros que pueden ser esperados razonablemente en los productos y actividades alimentarias que tienen lugar (diagramas de flujo), con objeto de determinar aquellos que son de tal naturaleza que su eliminación, prevención o reducción a niveles aceptables es esencial para la seguridad de los alimentos.

### 2.1- Tipos de peligros (biológicos, químicos y físicos).

El listado inicial de peligros (listado de peligros potenciales) o en los peligros significativos (los incorporados al sistema APPCC) contempla peligros físicos, químicos y biológicos, o bien se pueda deducir que se han valorado pero que se han despreciado. Lo que antecede puede estar motivado porque no se consideran significativos (peligros leves, peligros poco probables) o porque se considera que se controlan totalmente con los planes de prácticas correctas de higiene (ej.: *Buenas prácticas de elaboración y manipulación, condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos, limpieza y desinfección*).


### 2.2- Correspondencia entre peligros e instalaciones, equipos, productos y procesos.

El análisis de peligros deberá adaptarse a cada establecimiento y la forma de procesar los productos, ya que éstos pueden cambiar de un establecimiento a otro debido a las diferencias en cuanto al origen de los ingredientes, formulaciones de productos, métodos, equipos y duración del procesado, almacenamiento, así como a la experiencia, conocimiento y actitudes de los empleados.

Existirá una correspondencia entre el listado de peligros y el diseño de la planta y equipos descritos. También será necesario considerar y, en su caso, modificar el análisis de peligros, siempre que se realicen cambios en formulaciones de productos, procedimientos de preparación, pasos del procesado, materiales y procedimientos de empaquetado y distribución o el uso previsto del producto/s. Es importante que pueda deducirse una correspondencia entre el análisis de peligros y la descripción del producto, uso esperado, población de destino y los correspondientes diagramas de flujo, para valorar de qué forma puede influir esta información en el análisis de peligros.

*Para facilitar la comprobación de la identificación de los peligros, se ha incorporado en este anexo unas orientaciones **de ayuda para la determinación de peligros**.*

### 2.3- Justificación del análisis de peligros para la determinación del riesgo.

	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 38 de 82

La documentación justifica o permite deducir una valoración de la posibilidad de aparición de los peligros y su gravedad (ej.: *experiencia propia y antecedentes del establecimiento, bibliografía, estudios epidemiológicos, valoración numérica, tablas de doble entrada, etc.*). Su finalidad es aportar evidencias para identificar aquellos peligros que son de tal naturaleza que su eliminación, prevención o reducción a niveles aceptables es esencial para la seguridad de los alimentos.

En aquellas situaciones en las que los peligros sean de conocimiento general, tanto su importancia como su identificación, podrá señalarse la casilla SÍ aunque no se documente una justificación formal. Lo anterior es especialmente importante a efectos de flexibilidad, en particular en las microempresas.

#### **2.4- Peligros significativos. \***

Estarán incluidos como mínimo los peligros que, por su gravedad y probabilidad de aparición, se deben considerar esenciales y que podrían suponer un riesgo real para el consumidor (pueden identificarse más por voluntad del establecimiento alimentario, y no se considerará erróneo). Implica la identificación de aquellos peligros que puedan ser esperados de forma razonable en cada etapa de los diferentes diagramas de flujo contemplados, sean de orden biológico, químico y/o físico. En principio, salvo que existan argumentos o evidencias técnicas o científicas incuestionables en contra, se aceptarán los peligros planteados por el establecimiento, si bien en la auditoría oficial se buscarán evidencias de su idoneidad. Los peligros remotos y/o leves, así como aquellos que pueden ser controlados satisfactoriamente por planes de prácticas correctas de higiene no deberían contemplarse en la determinación de los Puntos de Control Crítico (PCC). En el caso de que se incluyan en el plan APPCC estos peligros infrecuentes o leves, se puede indicar en el informe de auditoría la recomendación de no controlarlos mediante PCC, a efectos de no sobrecargar el sistema APPCC y facilitar su aplicación. En muchos casos no se puede disponer de evidencias suficientes para contestar este ítem hasta que no se audita el establecimiento alimentario.

---

### **3. MEDIDAS PREVENTIVAS**

---

Son todas aquellas medidas que están previstas aplicar para eliminar, evitar o minimizar los peligros identificados.

#### **3.1- Identificación de las medidas preventivas. \***

Los peligros significativos identificados deben tener medidas preventivas o de control, y éstas deben ser efectivas (pueden aplicarse para evitar, eliminar o minimizar los peligros a controlar).

#### **3.2- Descripción de las medidas preventivas.**

Existencia de instrucciones suficientemente documentadas para llevar a cabo las medidas preventivas o de control enumeradas. Se debe tener presente que algunas medidas preventivas pueden estar detalladas en los planes de prácticas correctas de higiene.

---

### **4. PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (PCC)**


---

Son aquellas etapas productivas o procesos dentro de ellas en las que es necesario un control para eliminar, prevenir o reducir un peligro para la seguridad de los alimentos.

#### **4.1- Justificación de los PCC.**

Justificación de los criterios que han utilizado para la determinación de los PCC (ej.: *árboles de decisión, bibliografía, experiencia personal*).



 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 39 de 82

#### 4.2- Correspondencia entre los peligros significativos y los PCC.

Los peligros considerados significativos están controlados mediante los PCC.

#### 4.3- Adecuación de los PCC. \*

Los PCC pueden considerarse idóneos cuando:

- Los PCC identificados sean los que resultan de aplicar de forma correcta el *árbol de decisiones del Codex (Figura 1)* a los peligros significativos considerados. Se puede considerar igualmente idóneo cualquier otro tipo de de evaluación o de razonamiento de efectividad equivalente. Debe existir una coherencia con los conocimientos científicos y tecnológicos actuales disponibles (ej.: *cadena de frío, tratamientos higienizantes*).
- Los PCC deben estar determinados de forma objetiva, figurando en qué etapa, fase o proceso están y qué peligros engloban.

Cuando los peligros que pueden ser controlados por Prácticas Correctas de Higiene (ej.: *Buenas Prácticas de Elaboración y Manipulación, Limpieza y Desinfección, Control de Plagas,...*) se lleven a PCC, y esto haga que el plan sea difícil de gestionar (*gran número de PCC en pequeños establecimientos, por ejemplo*), se sugerirá en el informe que no sean incluidos dentro del sistema APPCC.

---

### 5. LÍMITES CRÍTICOS

---

Son los criterios que permiten conocer si un PCC está o no bajo control.

#### 5.1- Correspondencia entre los PCC y límites críticos.

Los peligros englobados en los PCC tienen especificados límites críticos y éstos son objetivos (no son ambiguos), sean cuantitativos o cualitativos, es decir, permiten conocer si un PCC está bajo control (ej.: *temperaturas, tiempos, pH, hermeticidad de envases*).

#### 5.2- Justificación de los límites críticos.

Existe una justificación sanitaria idónea de los valores establecidos como límites críticos (ej.: *bibliografía, legislación aplicable, estudios de validación*).

#### 5.3- Adecuación de los límites críticos. \*

Los valores de los límites críticos sirven para separar lo aceptable de lo inaceptable en un PCC, permite una eficaz vigilancia y la adopción de acciones correctoras. Cuando el valor corresponda con un criterio legislado se considerará que es adecuado.

---


### 6. VIGILANCIA

---

Son aquellas medidas previstas para vigilar que los PCC estén bajo control, por tanto dentro de sus límites críticos.

#### 6.1- Responsables.

Las medidas de vigilancia tienen asignado un responsable, siendo suficiente la mención del cargo asignado (ej.: *encargado de sala, jefe de recepción, responsable de mantenimiento...*). Si por la información que se dispone se observa que las personas indicadas no van a poder realizar las vigilancias señaladas (ej.: *por ser excesivas, por no estar presentes cuando se van a realizar, por ser simultáneas, etc.*), se indicará en el informe.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 40 de 82

## 6.2- Métodos.

Los procedimientos y la forma de llevar a cabo las vigilancias de los PCC respecto de sus límites críticos están descritos claramente (ej.: si se vigila la temperatura deberá indicar si se refiere al termómetro de la cámara, el termógrafo o se utiliza un termómetro independiente, si se mide la temperatura ambiental o en el centro de los productos, etc.).

## 6.3- Frecuencias.

La frecuencia de las vigilancias de los PCC está determinada (ej.: *lectura de las sondas de temperatura de una cámara de frío cada 4 horas*). En las vigilancias de tipo "continuo" deberá estar indicado en qué consisten y cómo se realizan (ej.: *registro termográfico e informático de las temperaturas de un pasteurizador de forma continua mientras es operativo*).

## 6.4- Adecuación de la vigilancia. \*

Valoración de que las medidas de vigilancia descritas permiten detectar desviaciones de los límites críticos, de forma que se puedan adoptar acciones correctoras eficaces antes de que el producto salga del establecimiento alimentario para su comercialización.

---

## 7. ACCIONES CORRECTORAS

---

Identificación de las acciones correctoras previstas a adoptar cuando el sistema de vigilancia detecta que los PCC no están bajo control. Contemplarán las acciones para controlar el producto inseguro y el PCC desviado, y cuando sea posible la identificación de la causa y forma de prevenir su recurrencia.

### 7.1- Responsables.

Las acciones correctoras indicadas en el documento tienen asignada un responsable de su ejecución. Es suficiente con indicar el cargo en la empresa.

### 7.2- Medidas correctoras para cada desviación que pudiera darse en cada uno de los límites críticos.

Determinación de las acciones correctoras a adoptar ante las desviaciones posibles en los PCC respecto de los límites críticos. Deberá estar prevista al menos una acción correctora por cada límite crítico que se sobrepase.


### 7.3- Medidas correctoras para el control de los PCC. \*

Las acciones correctoras serán idóneas para poner el PCC bajo control cuando la vigilancia detecta una desviación en los límites críticos. Es recomendable que también estén previstas acciones para identificar la causa y prevenir su recurrencia.

### 7.4- Medidas correctoras a tomar con el producto afectado. \*

Determinación de las acciones que se realizarán con el producto implicado mientras un PCC estaba fuera de control (ej.: *identificación de los productos y lotes afectados, evaluación de su nivel de seguridad, reprocesado, destino a un uso distinto o al mismo, destrucción, etc.*), de forma que no se comprometa la seguridad alimentaria. Hay que tener presente que el producto elaborado cuando se ha rebasado un límite crítico se considera inseguro y, por tanto, debe existir una acción correctora.

Si no aparecen acciones correctoras respecto al producto ante una desviación de un límite crítico (ni siquiera identificación y evaluación de su estado), además de considerar inadecuadas las acciones correctoras respecto al producto, se comunicará al titular del

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 41 de 82

establecimiento que revise la idoneidad del límite crítico en cuestión y las acciones correctoras resultantes.

## 8. VERIFICACIÓN

Son aquellas actividades, al margen de las medidas de vigilancia, que permiten conocer si un sistema de autocontrol basado en el APPCC se aplica y es efectivo.

### 8.1- Responsables.

Las actividades detalladas tienen asignada una persona (es suficiente indicar el cargo) o entidad responsable para llevarlas a cabo.

### 8.2- Actividades a realizar.

Descripción de los métodos y/o las actividades de verificación realizadas y que puedan ser suficientes para garantizar el correcto funcionamiento del sistema APPCC. Entre otras actividades pueden incluirse:

- **INSPECCIONES Y AUDITORIAS:** comprobaciones de que se aplica el plan APPCC, lo escrito se ajusta a la realidad (documentos y registros) y los resultados obtenidos son los esperados.
- **ANÁLISIS LABORATORIALES:** para que sean útiles deben contemplar los aspectos esenciales como la finalidad de los mismos, detalles del plan (ej.: *productos, tamaño muestral, punto y momento de recogida, frecuencias, parámetros a investigar...*), criterios legales, etc.
- **VALIDACIONES:** comprobación de la eficacia de los criterios, controles y límites establecidos (ej.: *Límites Críticos, fechas de caducidad, tratamientos higienizantes, etc.*), del análisis de peligros y de la determinación de los PCC. Para ello, se tendrá en cuenta las revisiones de informes de auditoría y validaciones anteriores, cambios en el sistema APPCC y sus motivos, informes de las desviaciones, asesoramiento de efectividad de medidas correctoras, análisis de quejas de consumidores/clientes, problemas con productos similares, revisión de la relación entre los planes de prácticas correctas de higiene y plan APPCC, etc.
- **CALIBRACIONES o VERIFICACIONES DE EQUIPOS DE MEDIDA:** en relación a equipos que forman parte de PCC (ej.: *cámaras frigoríficas, hornos, pasterizadores*) o son instrumentos de vigilancia o inspección (ej.: *sondas de temperatura, pHímetros, balanzas, higrómetros...*). Se indicarán detalles relevantes del plan (ej.: *equipos afectados, frecuencias, procedimientos a utilizar...*).


Algunos documentos incluyen como verificación los controles oficiales de las Autoridades Sanitarias, lo cual no se considera incorrecto siempre que existan actividades de verificación propias como las anteriormente descritas.

### 8.3- Frecuencias.

Se indicará SÍ cuando todas las actividades de verificación indicadas tienen prevista una frecuencia mínima de realización.

### 8.4- Adecuación de la verificación. \*

Valoración respecto de si las medidas de verificación y la metodología propuestas pueden ser idóneas y suficientes para comprobar la aplicación correcta del sistema APPCC. A efectos de flexibilidad se tendrá presente en la valoración que la complejidad e intensidad de las actividades propuestas estarán en correspondencia con la magnitud del riesgo asociado a los productos comercializados y actividades que tienen lugar (ej.: *tipo de*

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 42 de 82

*productos y procesos, volumen de producción, población de destino...), y se tendrán en consideración las limitaciones prácticas que tienen las pequeñas empresas. Dado que la idoneidad de las medidas de verificación está muy condicionada a la situación real del establecimiento y los resultados previos obtenidos, es muy importante comprobar *in situ* las medidas planteadas.*

## 9. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

Es un conjunto de datos y documentos que contribuyen a aportar evidencias de la puesta en práctica y efectividad del sistema de autocontrol basado en el APPCC.

### 9.1 Registros de vigilancia. \*

Estará previsto un registro de la vigilancia de los PCC. Estos registros incluirán como mínimo la siguiente información:

1. Identificación del registro.
2. Fecha y cuando proceda, hora de la observación.
3. Resultado de la vigilancia.
4. Firma del responsable.

### 9.2- Registros de las acciones correctoras. \*

Estará previsto un registro de las acciones correctoras. Estos registros incluirán como mínimo la siguiente información:

1. Identificación del registro.
2. Fecha de la ejecución de las actuaciones.
3. Descripción de las acciones correctoras tomadas sobre control del producto y del PCC.
4. Firma del responsable.


Además, es importante incorporar información relativa a la identificación y cantidad del producto afectado, detección de la causa que originó la desviación y medidas para prevenir que se repita la desviación. Sin embargo, a efectos de flexibilidad lo anterior no siempre es relevante (ej.: *cantidades pequeñas de productos*) o factible (ej.: *se desconoce la causa*) en todos los casos.

### 9.3 Registro de las actividades de verificación. \*

Estarán previstos registros y/o documentos que pongan en evidencia las actividades de verificación determinadas. Estos registros incluirán como mínimo la siguiente información:

1. Identificación del registro.
2. Fecha de realización de las actividades.
3. Descripción de las verificaciones efectuadas y sus resultados.
4. Firma del responsable.

Esta información puede ser presentada de diversas maneras, sobre todo en registros o documentos que son proporcionados por empresas contratadas (ej.: *boletines analíticos, certificados de calibraciones, informes de auditorías*).

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 43 de 82

## ORIENTACIONES PARA LA DETERMINACIÓN DE PELIGROS

### 1.) Ingredientes y materiales auxiliares


- ¿Existe algún ingrediente o materiales auxiliares (ej.: envases) que puede presentar peligros físicos, químicos o biológicos?
- ¿Cuál es la fuente de obtención del agua, hielo o vapor usados en la formulación o manipulación del alimento?
- ¿Cuáles son las fuentes de obtención de los ingredientes?
- ¿Se reciben ingredientes sin envasar, cuya contaminación puede repercutir en la seguridad del producto final?
- Si utilizan conservadores, ¿impiden el desarrollo de agentes microbianos en las cantidades utilizadas?
- Si utilizan aditivos, ¿se tiene en cuenta la cantidad en el producto final? ¿Se tiene en cuenta la población diana sensible?

### 2.) Factores intrínsecos (*características físicas y composición del alimento durante y después del procesado*)

- ¿Qué peligros pueden resultar si no se controla la composición del alimento? (*Peligros químicos por exceso de aditivos, microbiológicos por exceso de agua, microbiológicos por poca sal/azúcar, microbiológicos por pocos conservantes...*).
- ¿Permite el alimento la supervivencia o multiplicación de patógenos y/o formación de toxinas en el alimento durante el procesado (*pH, Aw...*)?
- ¿Permitirá el alimento la supervivencia o multiplicación de patógenos y/o formación de toxinas durante etapas posteriores en la cadena alimentaria? (ej.: *Listeria monocytogenes* en refrigerados, *Clostridium botulinum* en alimentos al vacío,...).
- ¿Hay en el mercado otros productos similares? ¿Cuál ha sido el registro de seguridad (incidencias) de estos productos? ¿Qué peligros se han asociado con estos productos?

### 3.) Procedimientos usados para el procesado

- ¿Incluye el procesamiento etapas controlables que destruyan patógenos?
  - Si afirmativo, ¿qué patógenos? Considerar tanto formas vegetativas como esporas.
  - Si negativo, ¿se controlan en materia prima? ¿Se rechaza? ¿Se puede producir aumento de nivel del peligro durante procesado, envasado, etc.? ¿El desarrollo de gérmenes alterantes impedirá la multiplicación de patógenos?
- ¿Incluye el procesamiento etapas controlables que destruyan peligros químicos (tener en cuenta las toxinas,...) y/o físicos?
  - Si afirmativo, ¿cuáles y cuáles no?
  - Si negativo, ¿se controlan en materia prima? ¿Se rechaza? ¿Se puede producir aumento de nivel del peligro durante procesado, envasado, etc.?
- ¿Se han tenido en cuenta los tiempos de espera? ¿Hay etapas que favorezcan la multiplicación microbiana o la formación de esporas o toxinas?
- Si el producto está sujeto a recontaminación entre el procesado y envasado, ¿qué peligros biológicos, físicos o químicos tienen probabilidad de ocurrir?

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 44 de 82

#### 4.) Contenido microbiano del alimento

- ¿Cuál es el contenido microbiano normal del alimento?
- ¿La población microbiana cambia durante el tiempo normal de almacenamiento anterior al consumo? (ej.: *queso, yogur...*).
- ¿Los cambios en la población microbiana del alimento alteran la seguridad del producto?
- ¿Indican las respuestas a las preguntas anteriores una alta probabilidad de peligros biológicos determinados?


#### 5.) Diseño de instalaciones

- ¿La distribución del edificio provee adecuada separación entre materias crudas y alimentos listos para consumir (ALC), si esto es importante para la seguridad alimentaria? Si no, ¿qué peligros podrían considerarse como posibles contaminantes para la seguridad de los ALC?
- ¿Se contempla la utilización de áreas distintas para productos diferentes o la secuencia de elaboración de distintos productos para evitar contaminaciones significativas? (importante en industrias con fabricación/manipulación de productos diferentes, ya que es frecuente que olviden este punto y consideren las líneas de producción por separado en la documentación APPCC, cuando se producen en el mismo espacio físico y no indican secuenciación).
- ¿La amplitud de las instalaciones permite el procesado adecuado de los productos? (ver la relación entre capacidad y volumen de producción).
- ¿Existe presión de aire positiva en áreas de envasado? ¿Existe control de temperatura ambiente en zonas de envasado? ¿Es esto esencial para la seguridad del producto?
- ¿Entran embalajes en zonas con productos desprotegidos? ¿Puede esto suponer un peligro significativo?
- ¿Pueden ser los movimientos de personal y equipos una fuente de contaminación significativa? (*Debe tenerse en cuenta el flujo de personal, la posibilidad de que vayan de zonas sucias a limpias, de que manipulen distintos productos que puedan dar contaminación cruzada, etc.*). ¿Están diferenciados los circuitos sucios y limpios?
- ¿Existen corrientes de aire de zonas sucias a limpias mientras hay productos desprotegidos? (Esto es frecuente en industrias con potentes sistemas de extracción, con efecto de succión de aire desde otras dependencias). ¿Constituye esto un problema?

#### 6.) Diseño y uso de los equipos

- ¿Provee el equipo el control de tiempo-temperatura que es necesario para la seguridad del alimento?
- ¿Es el equipo adecuado en tamaño para el volumen de alimento que se procesa?
- ¿Puede el equipo estar suficientemente controlado de forma que la variación en su funcionamiento estará siempre dentro de las tolerancias requeridas para producir alimentos seguros?
- ¿Es el equipo fiable o propenso a fallos frecuentes?
- ¿Está diseñado el equipo de forma que se pueda limpiar y desinfectar fácilmente?



 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 45 de 82

- ¿Hay posibilidad de contaminación del alimento con sustancias/materiales peligrosos (*crystal, aceites...*)?
- ¿Qué dispositivos de seguridad se usan para aumentar la seguridad del consumidor (*imanes, detectores de metal, filtros, mallas, cribas, dispositivos de eliminación de huesos, otros detectores...*)?
- ¿Se necesitan protocolos especiales para usar el equipo para diferentes productos (para prevenir alergias, prevenir contaminaciones, etc.)? Envasado: ¿se envasa el producto herméticamente?
- ¿El método de envasado afecta la multiplicación de microorganismos patógenos y/o la formación de toxinas? (ej.: *envasado al vacío aumenta peligro por Cl.botulinum, disminuye peligro por patógenos aerobios*) ¿La manera de envasar puede producir contaminaciones biológicas, físicas o químicas?
- ¿El envase está etiquetado claramente "mantener refrigerado" o "mantener entre 0° y 5°C" si esto es necesario para la seguridad?
- ¿Incluye el envase las instrucciones para la manipulación y preparación seguras del alimento por parte de la cadena alimentaria (ej.: *consumidor final*)?
- ¿El material de envasado es resistente para evitar la entrada de contaminación microbiológica, física o química? ¿Se cuida el estado higiénico del material de envasado para evitar contaminaciones del producto?
- ¿Es posible la cesión de compuestos desde el envase al producto? ¿Son aptos para uso alimentario todos los materiales que contactan con los alimentos? (no solo envases).
- ¿Se utilizan dispositivos que evidencian la apertura del envase?
- ¿Se codifica (*lotes, etc.*) adecuadamente cada envase?

## 7.) Higienización (limpieza, desinfección)


- ¿Puede la higienización tener impacto en la seguridad del producto que está siendo procesado? (*nebulizaciones, salpicaduras, restos químicos, mala higienización,...*)
- ¿Pueden las instalaciones y **equipos** limpiarse y desinfectarse fácilmente para permitir una manipulación segura del alimento?
- ¿Es posible proporcionar condiciones sanitarias de manera estable y adecuada para producir alimentos seguros?

## 8.) Salud, higiene y educación sanitaria de los empleados

- ¿Pueden influir la salud e higiene personal de los empleados en la seguridad del producto que está siendo procesado?
- ¿Conocen los empleados el proceso y los factores que tienen que controlar para asegurar la preparación de alimentos seguros?
- ¿Informarán los empleados al responsable de cualquier problema que pudiera influir en la seguridad del alimento?

## 9.) Condiciones de almacenamiento entre fabricación, envasado (si existe y consumidor final)

- Posibilidades de recontaminación del alimento entre fabricación y envasado.
- En alimentos no envasados, ¿se contemplan las distintas posibilidades de recontaminación (*manipulaciones, ambiente, contacto con bandejas o superficies, etc.*)?

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD</p> <p><b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 46 de 82

- ¿Cuál es la probabilidad de que el alimento sea almacenado incorrectamente a temperatura inadecuada? Considerar dentro de la industria, transporte y distribuidores sucesivos.
- Un error de almacenamiento/transporte inadecuado, ¿conduciría a un alimento peligroso de origen físico, químico o microbiológico?

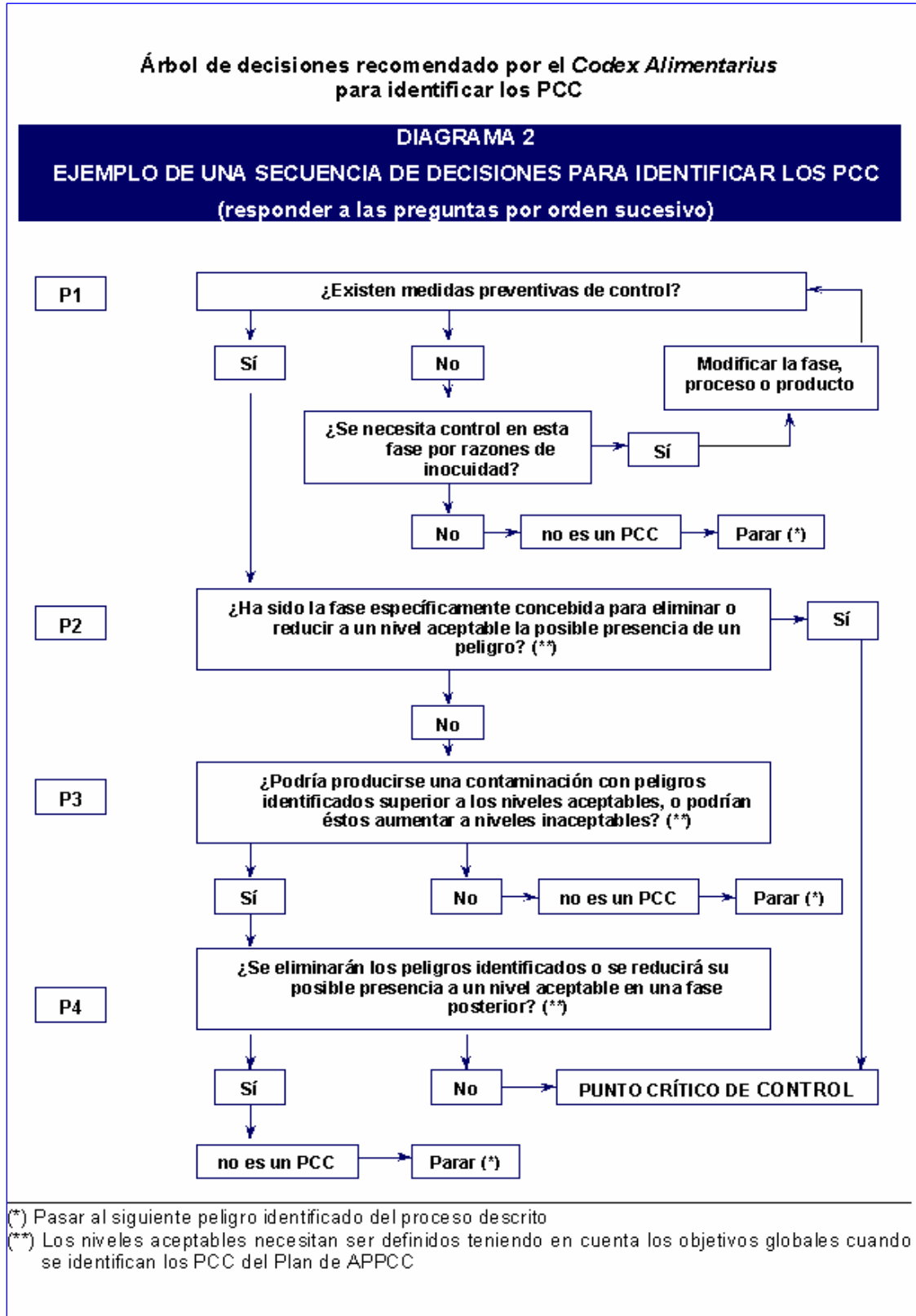
#### 10.) **Uso esperado del producto**


- ¿Va a ser el alimento calentado, cocinado, descongelado, etc. por el consumidor? ¿Aumenta esto alguno de los riesgos?
- ¿Cuál es la probabilidad de que queden sobras y se utilicen posteriormente?
- ¿Quedarán inactivados los microorganismos o sustancias tóxicas por tratamientos posteriores a la venta?

#### 11.) **Población a que se destina**

- ¿Se destina a la población general o a grupos especiales (*diabéticos, lactantes, ancianos, hospitales, etc.*)?
- ¿Se destina a alimentación de colectividades o a uso particular?

Figura 1. Árbol de decisión recomendado por CAC (2003) para identificar PCC



 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 48 de 82

### III.2. IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA APPCC Y SUS GUÍAS

Desde un punto de vista operativo, tal como establece el procedimiento de auditoría POC-HS-VC-02 y siguiendo las etapas que comprende el proceso, el control oficial de la implantación del sistema APPCC es efectuado en la empresa durante la realización de la auditoría.

**Actividades principales** a considerar:

#### 1. Auditoría documental

Consiste en realizar una revisión de la documentación generada y registros correspondientes al sistema APPCC, comprobándose que se corresponden con las actividades, instalaciones y productos alimentarios del establecimiento, se ajustan a la legislación sanitaria vigente y son eficaces (*ej.: etiquetas de productos, instrucciones de trabajo, certificaciones y registros de proveedores, registros de vigilancia, acciones correctoras, informes de validación y otras verificaciones*). Para ello se debe tener en consideración los requisitos documentales establecidos y los resultados obtenidos en el protocolo y guía de auditoría de la documentación del plan APPCC.

#### 2. Auditoría en planta

Consiste en comprobar *in situ* que las actividades y registros que el establecimiento alimentario implanta son los descritos en la documentación correspondiente a las fases y procesos productivos, se ajustan a la legislación sanitaria y son eficaces (*ej.: revisión en la planta de diagramas de flujo, instalaciones y equipos, actividades productivas y prácticas de higiene; aplicación de las medidas de vigilancia de los PCC, acciones correctoras y de verificación*).


Esta división se ha efectuado únicamente a efectos de recoger las actividades de auditoría, pero será el inspector quien, en virtud de su propia sistemática de trabajo, opte por iniciar las actividades en planta o comenzar por la auditoría documental. En todo caso debe existir una correspondencia entre los procedimientos documentados, las actividades y productos que tienen lugar en el establecimiento alimentario y los registros existentes.

El objetivo primordial de la auditoría de la implantación del sistema APPCC es disponer de evidencias suficientes de que el establecimiento alimentario lo cumple y que pueden garantizar la seguridad de los alimentos que ofrecen a la cadena alimentaria.

El **ámbito** elegido deberá especificarse en el protocolo de auditoría de la implantación del sistema APPCC al objeto de encuadrar esta actividad y sus resultados en el marco que le corresponde para futuras supervisiones. En este apartado hay que diferenciar entre:

4. *Auditoría completa*: el alcance del control oficial afecta a todas las actividades y productos del establecimiento alimentario.
5. *Auditoría parcial*: el alcance del control oficial afecta a parte de las actividades alimentarias y/o productos del establecimiento alimentario.
6. *Seguimiento de las acciones correctoras*: es la comprobación, en los plazos establecidos, de la subsanación de los incumplimientos detectados en una auditoría previa.

A su vez, también hay que diferenciar la auditoría de la implantación de los Prácticas Correctas de Higiene, que aunque está relacionada e influye de forma determinante en el resultado de la auditoría oficial de la implantación del sistema APPCC, tiene objetivos y un campo de aplicación diferente, así como un protocolo y guía específicos.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 49 de 82

La presente guía y su protocolo son de aplicación a todo tipo de establecimientos alimentarios, estén sujetos a RSI o no.

### III.2.1. CUMPLIMENTACIÓN DE ÍTEMS Y DE APARTADOS

#### Cumplimentación de ítems

El protocolo de auditoría oficial de la implantación del sistema APPCC está agrupado en una parte general y una parte específica referida a los principios del APPCC. Cada apartado comprende un conjunto de ítems cuya valoración debe llevar a las siguientes respuestas:


1. Se procederá a señalar la casilla del **“SI”** cuando se cumplan los requisitos establecidos más adelante en esta guía para cada uno de los ítems.
2. Se procederá a señalar la casilla del **“NO”** cuando se incumplan los requisitos establecidos en la guía para cada uno de los ítems. Los incumplimientos siempre se refieren a un requisito legal y responden a las siguientes categorías, en función de la frecuencia de aparición y relevancia de la deficiencia evidenciada respecto del ítem en cuestión:
  - **Incumplimiento menor.** Es una deficiencia de poca importancia en la integridad del ítem asociada a fallos puntuales y/o de poca trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (*ej.: algunas imprecisiones no relevantes en la documentación o aplicación de las medidas preventivas o de vigilancia, algunas ausencias de datos relativos a registros de acciones correctoras como cantidad de producto afectado o firma del responsable, no cumplir en su totalidad el programa de verificación de análisis laboratoriales*).
  - **Incumplimiento mayor.** Es una deficiencia de importancia en la integridad del ítem asociada a fallos frecuentes o sistemáticos y/o con trascendencia en los elementos evaluados por el ítem (*ej.: no vigilar un PCC, no adoptar acciones correctoras ante desviaciones de PCC, no actualizar el plan APPCC*).

Existen Ítems de dos categorías, en función de su trascendencia en la seguridad de los alimentos:

1. **Ítems marcados con asterisco (\*).** Ítem cuyo incumplimiento *mayor implica*:
  - Un peligro para la seguridad alimentaria.
  - La documentación y/o registros no garantizan la aplicación del sistema APPCC.
2. **Ítems no marcados con asterisco.** Ítem cuyo incumplimiento *mayor*:
  - No implica un peligro para la seguridad alimentaria.
  - No implica que la documentación y/o registros no garantizan la aplicación del sistema APPCC.

En la valoración de los incumplimientos se tendrá en consideración los requisitos sanitarios legalmente exigibles, así como los criterios y otros documentos de apoyo (*ej.: guías de apoyo a la inspección*) contenidos en los distintos programas o subprogramas de higiene alimentaria.

A efectos de aportar una orientación en la valoración de seguridad alimentaria sobre los incumplimientos detectados, a continuación se indican unos criterios en forma de

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 50 de 82

cuestiones cuyas respuestas pueden ayudar a determinar si un incumplimiento puede ser menor o mayor:

- A.** ¿El incumplimiento tendrá como resultado un producto inseguro? (cierto, probable, potencial)
- B.** ¿Llegará el producto inseguro a los consumidores? (cierto, probable, potencial)
- C.** ¿Tendrá el producto un efecto perjudicial para el consumidor? (cierto, probable, potencial)

Un incumplimiento *mayor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado de cierto o probable en las preguntas A, B, y C.

Un incumplimiento *menor* en un ítem con asterisco debe dar un resultado potencial en A, B y/o C.

Definiciones:

- *Cierto*: inevitable o que parece inevitable.
- *Probable*: sumamente probable, pero no cierto.
- *Potencial*: de baja probabilidad.

### Cumplimentación de apartados


En el contexto de la auditoría oficial de un establecimiento alimentario, los apartados de la auditoría oficial de la implantación del sistema APPCC están agrupados en:

- Diagramas de flujo.
- Análisis de peligros.
- Medidas preventivas.
- Puntos de Control Crítico (PCC).
- Límites críticos.
- Vigilancia.
- Acciones correctoras.
- Verificación.
- Registros.

Una vez cumplimentados los distintos ítems de cada apartado del sistema APPCC, el resultado de la valoración de éstos puede ser:

- 1. Favorable.** Ausencia de incumplimientos en todos los ítems del apartado.
- 2. Favorable condicionado.** Presencia de uno o más incumplimientos *menores* o *mayores* en ítems sin \* del apartado.
- 3. Desfavorable.** Presencia de uno o más incumplimientos *mayores en ítems* con \* del apartado. Como excepción a lo anterior está el apartado de diagramas de flujo en el que, dado que no existen ítems con \*, bastará con la presencia de uno o más incumplimientos *mayores*.
- 4. No auditado.** No valoración del apartado. Esto tiene lugar cuando se desarrolla una auditoría cuyo alcance no contempla el apartado en cuestión. Como norma general, salvo casos justificados (ej.: establecimientos alimentarios cuya complejidad exige la



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 51 de 82

programación de auditorías parciales), sólo tendrá lugar cuando se utilice el protocolo de auditoría de la implantación para el seguimiento de acciones correctoras.

### III.2.2. RESULTADO DE LA AUDITORIA DEL SISTEMA APPCC

Una vez cumplimentados los distintos ítems y apartados del protocolo, el resultado de la auditoría oficial del sistema APPCC puede ser:

- 1. Favorable.** Ausencia de incumplimientos en todos los apartados de la auditoría de la implantación del sistema APPCC. Además de lo anterior, debe cumplirse:
  - El resultado de la auditoría documental del sistema APPCC debe estar en la categoría A (favorable).
  - La auditoría de la implantación de las Prácticas Correctas de Higiene no puede tener resultados desfavorables en ningún plan.
- 2. Favorable condicionado.** Presencia de uno o más incumplimientos que no son *mayores* en los ítems con asterisco y que en su conjunto no pueden implicar un peligro para la seguridad alimentaria o una falta sistemática de aplicación del sistema APPCC. Además debe cumplirse:
  - El resultado de la auditoría de la documentación del plan APPCC es favorable o favorable condicionado (categorías A o B).
  - El resultado de la auditoría de la implantación de Prácticas Correctas de Higiene puede tener planes desfavorables, pero sus incumplimientos no deben hacer desfavorable la implantación del sistema APPCC.
- 3. Desfavorable.** Presencia de uno o más incumplimientos *mayores* en ítems con asterisco (\*), o de un conjunto de incumplimientos *mayores* en otros ítems que pueden implicar en una valoración global un peligro para la seguridad alimentaria o una falta sistemática de aplicación del sistema APPCC. También acontece cuando:
  - El resultado de la auditoría documental del plan APPCC es desfavorable o muy desfavorable (categorías C o D).

Consecuencia de lo anteriormente indicado, el resultado de la auditoría oficial del sistema APPCC se corresponde con los resultados obtenidos en la auditoría de su implantación, dado que ésta es consecuencia tanto de la auditoría de la documentación del sistema APPCC como de su implantación, incluso la parte correspondiente a las Prácticas Correctas de Higiene.

En el protocolo y en el informe de auditoría oficial se indicarán los resultados obtenidos en la auditoría del sistema APPCC, incluidos los correspondientes a ítems y apartados. En todo caso, cuando tengan lugar incumplimientos se documentarán en el informe siguiendo las pautas establecidas a tal efecto.

### III.2.3. REQUISITOS A CUMPLIR EN CADA ÍTEM DEL PROTOCOLO.


---

#### 1. DIAGRAMAS DE FLUJO - PROCESOS DE ELABORACIÓN

---

##### 1.1. Los diagramas de flujo se corresponden con los productos y su procesado.

Se confirmará *in situ* en la planta que los productos alimenticios (materias primas, productos intermedios y finales) y sus etapas productivas, incluido el reprocesado si procede, están incluidos dentro de los diagramas de flujo. No obstante tener presente que no dejan de ser una herramienta de trabajo en la identificación de peligros y

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 52 de 82

medidas de control, la forma en la que se presentan es una opción de la empresa y se debe ser flexible en su evaluación. En particular en los establecimientos alimentarios con múltiples productos (*ej.: empresas de comidas preparadas*) se aceptará la agrupación de productos o procesos similares en un mismo diagrama de flujo.

### 1.2. Las actividades productivas son conformes.

Los procesos productivos descritos (*ej.: tecnología de elaboración, tiempos, temperaturas...*) serán los puestos en práctica en la planta, deben estar en conformidad con la legislación sanitaria de aplicación y estar autorizados.

### 1.3. El esquema de planta es adecuado.

El esquema de planta o los planos que reflejan las instalaciones y equipos del establecimiento alimentario serán fieles a la realidad y con el suficiente detalle desde un enfoque sanitario. De esta forma se aporta información que facilita una evaluación higiénica de las prácticas de elaboración y manipulación (*ej.: identificar puntos de contaminación, cruces de líneas, zonas "muertas" de retención de productos*).

## 2. ANÁLISIS DE PELIGROS

Identificación y análisis de los peligros que pueden ser esperados razonablemente en los productos y actividades alimentarias que tienen lugar (diagramas de flujo), con objeto de determinar aquellos que son de tal naturaleza que su eliminación, prevención o reducción a niveles aceptables es esencial para la seguridad de los alimentos.

### 2.1. Los productos están incluidos.

Los peligros identificados estarán en correspondencia con los ingredientes y materiales auxiliares utilizados (*ej.: aditivos, material de envasado*). Para ello se harán las comprobaciones precisas en el establecimiento alimentario, tanto en planta (*ej.: almacenes de materia prima y producto final, salas de preparación y elaboración*), como en la documentación (*ej.: albaranes, facturas*) y registros a supervisar (*ej.: listados de proveedores*).


### 2.2. Las etapas productivas están incluidas.

Los peligros alimentarios identificados asociados con las operaciones de procesado, movimientos de materiales y de personal se comprobarán en la planta. El seguimiento *in situ* de los diagramas de flujo y del esquema de planta facilita esta actividad. La idoneidad de las instalaciones y el rendimiento de los equipos estarán en conformidad con el volumen y ritmo de producción (*ej.: observación de retención de productos, pérdida de la cadena de frío, encharcamientos, saturación de cámaras*).

### 2.3. Incluye los peligros biológicos, químicos y físicos razonables. \*

Se valorará en la planta que han sido seleccionados los peligros indispensables a eliminar o reducir a niveles aceptables para conseguir un alimento inocuo. Para ello los siguientes factores pueden ayudar en la toma de decisiones:

- Posibilidad de aparición de peligros y la gravedad de los efectos nocivos para la salud.
- Evaluación de la presencia de peligros (biológicos, químicos, físicos).
- Supervivencia o proliferación de microorganismos involucrados.
- Producción o persistencia de toxinas, agentes químicos o físicos en los alimentos.
- Condiciones que pueden dar lugar a los anteriores factores mencionados.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 53 de 82

No obstante, en todo caso el establecimiento alimentario es el responsable de la identificación de aquellos peligros que pueden repercutir en la seguridad de los alimentos. Para ello se comprobará *in situ* los peligros identificados por la empresa, sirviendo de apoyo todos aquellos documentos y registros disponibles de interés. Se aceptará que determinados peligros se controlen mediante los planes de Prácticas Correctas de Higiene, salvo que metodológicamente sea erróneo (*ej.: determinados tratamientos higienizantes, cadena de frío*) o que la empresa no sea capaz de su control suficiente de esta forma (*ej.: existencia de denuncias, alertas, hallazgos de inspección sobre la aparición de determinados peligros...*).

Ante nuevos productos o modificaciones en los existentes (*ej.: cambios en la composición de los ingredientes, nuevas tecnologías de preparación, higienización o envasado*) se buscarán evidencias de que se ha efectuado un análisis de peligros en ellos. Si como resultado de lo anterior aparecen peligros adicionales, se comprobará que se han incorporado al plan APPCC.

---

### 3. MEDIDAS PREVENTIVAS

---

Son todas aquellas medidas que están previstas aplicar para eliminar, evitar o minimizar los peligros identificados.

#### 3.1. Las medidas preventivas se cumplen.

Las medidas establecidas para controlar o prevenir los peligros deben estar implantadas (*ej.: requisitos de las materias primas, instrucciones de recepción, almacenamiento y elaboración de productos*). Se comprobará que son conocidas por el personal responsable de su ejecución mediante preguntas abiertas (qué, quién, cuándo, cómo) a los trabajadores implicados (*ej.: ¿cómo estiba los productos en el almacén?, ¿cómo se produce la descongelación?, ¿Cuánto tiempo están en espera los productos elaborados antes de envasar?*). A efectos de flexibilidad, sólo determinadas actividades preventivas deberán estar documentadas, principalmente aquellas que se consideren de mayor trascendencia en la seguridad de los alimentos y cuya falta de documentación pueda llevar a una aplicación inadecuada.

#### 3.2. Las medidas preventivas adoptadas controlan los peligros identificados. \*

Se comprobará que las medidas de preventivas y de control se ajustan a la legislación sanitaria y son eficaces para eliminar o reducir a niveles aceptables los peligros identificados para conseguir alimentos inocuos (*ej.: etiquetado e información de acompañamiento de los productos recepcionados son adecuados, condiciones de almacenamiento de materias primas y productos finales se ajustan a lo legislado en cada tipo de producto, indumentaria y prácticas de manipulación del personal son higiénicas, condiciones de envasado y presentación de los productos finales*). Para ello se comprobará que existe una coherencia entre los productos y procesos realizados con las instalaciones, equipos, instrucciones de trabajo y prácticas de higiene del personal manipulador. Tener presente que muchas de las medidas preventivas serán gestionadas en el marco de los planes de prácticas correctas de higiene, mientras que algunas otras por su importancia en la seguridad de los alimentos se considerarán PCC y se auditarán en los apartados que aparecen a continuación.


---

### 4. PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (PCC)

---

Son aquellas etapas productivas o procesos dentro de ellas en las que es necesario un control para eliminar, prevenir o reducir un peligro para la seguridad de los alimentos.

#### 4.1. Existen PCC para los peligros significativos.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 54 de 82

Tras efectuar la visita a la planta y comprobación de la documentación sobre los PCC se estará en disposición de evaluar que todos los peligros alimentarios razonables, sean biológicos, físicos y/o químicos, disponen de PCC en los que se aplican medidas de control (*ej.: tratamientos higienizantes por calor, mantenimiento de la cadena de frío, detección de metales, incorporación de aditivos*).

#### 4.2. Los PCC son adecuados para los peligros a controlar. \*

Los Puntos de Control Crítico (PCC) deben permitir un control eficaz de los peligros identificados. Para ello, tras la visita a la planta, se valorará si los PCC propuestos por el establecimiento alimentario se pueden corresponder con los alimentos, instalaciones, equipos y procedimientos aplicados de trabajo. En particular se supervisará, en su caso, que aquellos peligros que el establecimiento ha decidido controlar mediante Prácticas Correctas de Higiene se realiza de forma efectiva.

Si se identifica un peligro en una línea de procesado en la que un control es necesario para mantener la inocuidad, y no existen implantadas medidas de control, se pondrán éstas en práctica o de lo contrario se modificará el producto o su procesado (*ej.: incorporación de un detector de metales en una línea de elaboración de hamburguesas en la que aparecen cuerpos metálicos o reparar/remplazar, en su caso, los equipos causantes*).

---

## 5. LÍMITES CRÍTICOS

---

Son los criterios que permiten conocer si un PCC está o no bajo control.

### 5.1. Existen límites críticos para cada PCC.

Los Puntos de Control Crítico (PCC) tienen que disponer de límites críticos específicos y objetivos (*ej.: temperatura  $\leq 5^{\circ} C$ ; pH  $< 4,2$ ; % ClNa  $\geq 2\%$* ). Algunos PCC pueden necesitar más de un límite crítico (*ej.: los tratamientos higienizantes por calor precisan especificar los parámetros de temperatura y tiempo: 78 °C, 15"*). En la visita a la planta se comprobará que los límites críticos documentados contemplan los PCC que deben instaurarse en el establecimiento y pueden ser llevados a efecto.

### 5.2. Los límites críticos son adecuados. \*

Una vez revisada la documentación sobre los límites críticos y supervisado en la planta las instalaciones y equipos utilizados (*ej.: tipo de pasteurizadores, hornos, abatidores de temperatura, sistema de envasado...*) se confirmará que son adecuados (*ej.: en el transporte frigorífico de un producto el límite crítico de temperatura se referirá al producto no al ambiente de la caja del vehículo*). Para ello, además de estar en conformidad con la legislación sanitaria de aplicación, se evaluará que exista una coherencia con las medidas de vigilancia establecidas y puedan ser medidos con la rapidez precisa (*ej.: las temperaturas, los tiempos de trabajo, requisitos organolépticos, test de bioluminiscencia para comprobar la limpieza de equipos*).


---

## 6. VIGILANCIA

---

Son aquellas medidas previstas para vigilar que los PCC estén bajo control, por tanto dentro de sus límites críticos.

### 6.1. Las medidas de vigilancia (qué, quién, cuándo, cómo) se cumplen para cada PCC.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 55 de 82

Las instrucciones para vigilar los PCC deben llevarse a efecto tal como se describe en el plan APPCC. Se cumplirán los aspectos relativos a *qué* actividades tiene que controlarse, *quién* es el responsable, *cómo* aplicarlas y *cuándo*.

## 6.2. El sistema de vigilancia controla los PCC. \*

Los procedimientos de vigilancia aplicados deben ser capaces de detectar las desviaciones en los límites críticos de los PCC, de forma que puedan ser adoptadas acciones correctoras en el momento preciso y se evite que un producto inseguro se introduzca en la cadena alimentaria. Para ello en la visita a la planta se buscarán evidencias de que los operarios responsables de efectuar las medidas de vigilancia conocen y llevan efecto con precisión los controles a realizar, disponen y saben utilizar los equipos de medición, y éstos son idóneos (*ej.: sondas de temperatura, relojes, medidores de cloro y pH, test rápidos*). Además de la observación *in situ* de las actividades de vigilancia, se completará con preguntas al personal implicado (*qué, quién, cuándo, cómo*). Es importante comprobar que el sistema de vigilancia es aplicable de forma continuada en el tiempo (*ej.: en todos los turnos de trabajo, vacaciones, permisos...*).

---

## 7. ACCIONES CORRECTORAS

---

Identificación de las acciones correctoras previstas a adoptar cuando el sistema de vigilancia detecta que los PCC no están bajo control. Contemplarán las acciones para controlar el producto inseguro y el PCC desviado, y cuando sea posible la identificación de la causa y forma de prevenir su recurrencia.

### 7.1. Las acciones correctoras se cumplen (PCC, producto).

Las instrucciones documentadas para aplicar las acciones correctoras son aplicadas cuando el sistema de vigilancia detecta desviaciones en los límites críticos. Las medidas correctoras adoptadas han incluido actuaciones a aplicar para llevar los PCC bajo control (*ej.: ajustar los parámetros de trabajo de un esterilizador, horno o cámara de frío*) y acciones sobre el producto afectado (*ej.: eliminación, reprocesado, liberación*). Estas comprobaciones se efectuarán en gran medida sobre los registros disponibles a tal efecto, aunque es importante buscar evidencias de acciones correctoras que puedan tener lugar durante el control oficial (*ej.: productos inmovilizados, no conformes, pendientes de devolución, equipos en espera de reparar...*). También aporta información de interés al respecto las preguntas dirigidas al personal responsable (*qué, quién, cuándo, cómo*).

### 7.2. Las acciones correctoras adoptadas garantizan que el PCC está controlado y que el destino del producto afectado es seguro. \*

La auditoría buscará evidencias de que las medidas correctoras que se aplican son efectivas para controlar los PCC, pueden garantizar que los alimentos son inocuos y se respeta la legislación sanitaria (*ej.: en reprocesados de productos, en devoluciones de clientes, en recepción de materias primas no conformes*).

---


## 8. VERIFICACIÓN

---

Son aquellas actividades, al margen de las medidas de vigilancia, que permiten conocer si un sistema de autocontrol basado en el APPCC se aplica y es efectivo.

### 8.1. Las verificaciones se cumplen.

Se supervisará que los procedimientos de verificación dirigidos a determinar que el sistema APPCC funciona correctamente se ponen en práctica tal como están descritos

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 56 de 82

(ej.: programa de análisis físico-químico y microbiológico, calendario de revisiones del plan, inspecciones y auditorías).

## 8.2. Las verificaciones efectuadas confirman que el sistema es adecuado. \*

Los resultados de las verificaciones deben permitir encontrar evidencias de que, además de cumplirse las actividades programadas, el sistema APPCC implantado aporta garantías de un procesado de alimentos seguros. En su valoración es importante considerar la metodología de verificación establecida, frecuencia y resultados obtenidos (ej.: número de análisis físico-químicos, microbiológicos y parámetros incluidos; programación de auditorías e inspecciones; incidencias de resultados negativos y su trascendencia). A su vez es relevante conocer las acciones correctoras que se adoptan, en su caso, ante resultados de verificación desfavorables.

En las pequeñas empresas se deben utilizar criterios de flexibilidad, teniendo en consideración los productos y procesos que tienen lugar. A manera de ejemplo se puede aceptar:

- Programas de control analítico sencillos mientras que aporten resultados favorables.
- No ser imprescindibles estudios de validación sobre productos y procesos que su introducción en el mercado durante años permite considerarlos seguros.
- Aceptar que las vigilancias y las verificaciones sean efectuadas por los mismos responsables.

Sin embargo, aquellas empresas que no disponen de la capacidad de llevar a cabo determinadas verificaciones establecidas necesitan el apoyo de expertos externos (ej.: análisis laboratoriales, inspecciones y auditorías de implantación y mantenimiento del sistema de autocontrol o su actualización).

---

## 9. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

---

Es un conjunto de datos y documentos que contribuyen a aportar evidencias de la puesta en práctica y efectividad del sistema de autocontrol basado en el APPCC. El tiempo de conservación de documentos y registros depende de su naturaleza y se seguirán las prescripciones contempladas en el criterio establecido a tal efecto.


### 9.1. La documentación es suficiente, se ajusta a las actividades de la empresa y está actualizada. \*

La documentación del sistema APPCC debe estar en correspondencia a la naturaleza y magnitud de los alimentos procesados, actividades que tienen lugar, así como ser suficiente para garantizar una aplicación homogénea. En particular es imprescindible que el plan APPCC esté actualizado a las actividades alimentarias que tienen lugar. Si no está actualizado y el incumplimiento es mayor implicará un resultado del control oficial desfavorable. Siempre que el resultado de la auditoría de la documentación del sistema APPCC sea C (desfavorable) o D (muy desfavorable) se señalará un incumplimiento mayor en este ítem.

En las microempresas se utilizarán criterios de flexibilidad. Para ello se aceptarán documentaciones sencillas, siempre y cuando permitan de una forma razonable la aplicación del sistema APPCC (ej.: listados de peligros o PCC con limitaciones de justificación, descripciones de procesos, medidas preventivas y instrucciones de vigilancia simples).

### 9.2. Los registros de la vigilancia se cumplimentan y son adecuados. \*



	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 57 de 82

Los resultados de su aplicación deben ser registrados en los formatos establecidos siguiendo sus instrucciones. El registro regular y completo es imprescindible para garantizar el control de los PCC. En conformidad con los protocolos de evaluación del plan APPCC incluirán como mínimo: identificación del registro, fecha (cuando proceda, un tiempo más preciso: hora, minuto...), resultado obtenido, firma del responsable. Si se encuentran evidencias de falsificación de registros se considerará un incumplimiento mayor.

Se utilizarán criterios de flexibilidad, en particular en las microempresas. Para ello se aceptará la integración de algunos registros en documentos ya disponibles, siempre sirvan para su cometido (*ej.: albaranes, facturas, partes de fabricación*).

### **9.3. Los registros de acciones correctoras se cumplimentan y son adecuados. \***


Los resultados de su aplicación ante las desviaciones en los límites críticos de los PCC deben ser registrados en los formatos establecidos siguiendo sus instrucciones de aplicación. El registro regular y completo es imprescindible para garantizar que el sistema APPCC está implantado. Los registros de las acciones correctoras incluirán información relativa a: fecha, acción adoptada (sobre el PCC desviado y el producto involucrado), cantidad de producto afectado y destino, cuando sea posible la identificación de la causa y medidas para evitar su repetición, firma del responsable. Deberá quedar claro a qué incumplimiento se refiere. Ante evidencias de falsificación de registros se considerará un incumplimiento mayor.

Se utilizarán criterios de flexibilidad, en particular en las microempresas, de forma que pueden aceptarse registros con ausencia de determinada información que no se considere indispensable en determinadas acciones correctoras (*ej.: no es relevante identificar la cantidad de producto retirado sin es de poca cuantía*) o existan limitaciones prácticas (*ej.: se desconoce la causa que motivó la desviación del PCC*).

### **9.4. Los registros de verificación se cumplimentan y son adecuados. \***

Los resultados de su aplicación son registrados. El registro regular y completo es importante para garantizar que el sistema APPCC funciona eficazmente (*ej.: boletines analíticos, informes de auditorías, informes de revisiones del plan APPCC*). Ante evidencias de ocultación de registros de verificación se considerará un incumplimiento mayor.

Se utilizarán criterios de flexibilidad, en particular en las microempresas. Para ello se aceptarán como registros documentos diversos que sean de utilidad (*ej.: partes o informes de empresas externas, boletines de resultados laboratoriales*).

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 58 de 82

#### 4.2.3. Resultados de la auditoría oficial

El resultado de la auditoría oficial de los establecimientos alimentarios es obtenido con la cumplimentación del protocolo correspondiente (**anexo 2**), en conformidad con los requisitos técnicos de la auditoría oficial de los establecimientos alimentarios. De forma adicional se considerarán las prescripciones que procedan de los documentos de apoyo al control oficial correspondientes.

El resultado de la auditoría oficial puede ser: favorable, favorable condicionado, desfavorable. Este resultado se corresponde con el resultado más desfavorable encontrado en cualquiera de las partes de la auditoría oficial que correspondan en conformidad con los requerimientos mínimos contemplados en el **anexo 1**. Como excepción a lo anterior está el no poder ser desfavorable si esta categoría sólo ha tenido lugar en la parte general (dado que su finalidad principal es de carácter informativa).

#### 4.2.4. Informe de la auditoría oficial


Los resultados obtenidos en la auditoría oficial son documentados en el **informe de auditoría oficial** incluido en el **anexo 3**. Este anexo recoge todas las especificaciones que deben cumplirse en la redacción y emisión del informe de auditoría, en particular:

- Todos los informes de auditoría de acompañaran de un oficio adjunto emitido desde los servicios de control oficial.
- Se incluirían los resultados de la auditoría oficial, de cada una de sus partes y apartados dentro de éstas.
- Cuando se considere preciso hacer observaciones, se documentarán.
- Ante resultados *favorable condicionado* o *desfavorable* en los diferentes apartados de las partes que componen la auditoría oficial, se describen los incumplimientos. Cada incumplimiento se documentará de forma individualizada en un registro de incumplimiento.
- En el informe de la auditoría de seguimiento y control de acciones correctoras, por cada incumplimiento se documentará un registro de seguimiento de acciones correctoras.

Por razones de operatividad, en las auditorías efectuadas en establecimientos no sujetos a RGSA el informe de auditoría oficial podrá ser sustituido por el formato de acta-informe de auditoría oficial (**anexo 4**). También se podrá utilizar este formato en las auditorías de establecimientos sujetos a RGSA en los que la sencillez del control oficial y/o de la información que debe ser comunicada haga oportuna su utilización.

### 5. DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

- Procedimientos de control oficial de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC (POC-HS-VC-01) y de auditoría de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC (POC-HS-VC-02).
- Catálogo de criterios.
- Documentos de apoyo a la inspección.

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 59 de 82


## 6. ANEXOS

**Anexo 1:** Requerimientos mínimos del sistema de autocontrol basado en el APPCC a aplicar por los establecimientos alimentarios

**Anexo 2:** F-POC-HS-VC-02-01 Protocolo de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios

**Anexo 3:** F-POC-HS-VC-02-02 Informe de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios

**Anexo 4:** F-POC-HS-VC-02-03 Acta-informe de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 60 de 82


## Anexo 1. Requerimientos mínimos del sistema de autocontrol basado en el APPCC a aplicar por los establecimientos alimentarios.

**Tabla 1.** Requerimientos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar por las empresas alimentarias sujetas a RGSA.

Establecimientos	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
Elaboradores (procesan, fabrican o trasforman) y/o envasadores	Sistema APPCC	<b>Microempresas</b> <sup>1</sup> . En sectores y actividades en los que predomine la pequeña empresa, la Dirección General de Salud Pública y Alimentación valorará la posibilidad de aplicar una guía APPCC o GPCH (ej.: pan, bollería, pasteles y masas fritas).  <b>Actividades alimentarias</b> <sup>2</sup> con peligros y controles bien conocidos, comunes y con cierta homogeneidad: guía APPCC (ej.: mataderos, salas de despiece, envasadores).
Almacenes con temperatura regulada	GPCH <sup>3</sup>	-
Almacenes sin temperatura regulada	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad <sup>4</sup>	-
Distribuidores e importadores	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad <sup>4</sup>	-

### Criterios de Flexibilidad

- Sectores y actividades alimentarias con predominio de microempresas.** Determinados sectores de la alimentación y actividades dentro de los mismos son desarrollados por un perfil empresarial en el que predominan las microempresas (menos de 10 trabajadores y 2 millones de euros de volumen de ventas anuales) con un nivel de desarrollo tecnológico y empresarial limitado. Esto tiene especial relevancia en actividades con un cierto carácter tradicional y sociocultural. Ejemplos de ello pueden ser los obradores de pan, pastelerías, churrerías y otras masas fritas. En estos sectores deben ser analizados caso a caso los riesgos que tienen lugar con su actividad, el impacto en la población consumidora, tipos de procesos y controles, así como la idoneidad de los distintos sistemas de autocontrol. En ellos la opción más idónea puede ser una GPCH en la que se identifiquen las prácticas de higiene adecuadas, peligros significativos, controles a realizar y los registros necesarios. No obstante de lo anterior, **para la aplicación efectiva de estos criterios** de flexibilidad es precisa la previa determinación y aprobación por la Dirección General de Salud Pública y Alimentación de los sectores y/o actividades en los que se pueden aplicar estos criterios.
- Actividades alimentarias con procesos, peligros y controles bien conocidos y con cierta homogeneidad.** Puede ser efectiva la aplicación de una guía APPCC, siempre y cuando se verifique que no existen peligros que no se controlan en el ámbito de la guía. En todo caso, de forma complementaria a lo anterior, se desarrollarán unos planes de prácticas correctas de higiene. Ejemplos: mataderos, salas de despiece, envasadores.
- GPCH.** Guías de Prácticas Correctas de Higiene, que a efectos operativos se entiende tanto las diseñadas por asociaciones representativas del sector como las Prácticas Correctas de Higiene que proponga un establecimiento o colectivo empresarial.
- Requisitos de higiene alimentaria.** Aquellos que son aplicables a cada establecimiento alimentario en conformidad con la normativa legal. Los que se provean de materias primas directamente de explotadores de producción primaria adoptarán los controles precisos exigibles en los suministros para garantizar la seguridad alimentaria.


 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 61 de 82

**Tabla 2.** Requerimientos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar en las empresas de comidas preparadas sin RGSA.

Empresa de comidas preparadas	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
Restauración social (ej.: <i>colegios, guarderías, hospitales, residencias de tercera edad</i> )	Guía APPCC	<b>Microempresas</b> <sup>1</sup> y empresas que se abastecen de cocina central: GPCH. <b>Actividad alimentaria</b> no dirigida a colectivos de riesgo (ej.: <i>comedores de empresas</i> ): GPCH.
Restauración comercial (ej.: <i>restaurantes, platos preparados, cafeterías, bar con cocina</i> )	GPCH <sup>2</sup>	-
Empresas que no elaboran ni manipulan alimentos (ej.: <i>bar sin cocina, cafés, pubs</i> )	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad <sup>3</sup>	-

#### Criterios de Flexibilidad

- 1. Microempresa.** Empresa alimentaria con menos de 10 trabajadores y 2 millones de euros de volumen de ventas anuales.
- 2. GPCH.** Guía de Prácticas Correctas de Higiene, que a efectos operativos se entiende tanto las diseñadas por asociaciones representativas del sector como las Prácticas Correctas de Higiene que proponga un establecimiento o colectivo empresarial.
- 3. Requisitos de higiene alimentaria.** Aquellos que son aplicables a cada establecimiento alimentario en conformidad con la normativa legal.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 62 de 82


**Tabla 3.** Requerimientos mínimos del sistema de autocontrol a aplicar en el comercio minorista y otros establecimientos alimentarios.

Comercio minorista de la alimentación	Tipo de sistema de autocontrol	Criterios de flexibilidad
Elaboran o manipulan productos (ej.: <i>carnicerías, pollerías, charcuterías, pescaderías</i> )	GPCH <sup>1</sup> (las carnicerías-charcuterías son una excepción y precisan un sistema APPCC)	<b>Actividad alimentaria</b> con manipulaciones en productos que no precisan temperatura regulada: requisitos de higiene y trazabilidad (ej.: <i>frutos secos, frutas y verduras, golosinas</i> ).
No elaboran ni manipulan productos (ej.: <i>tiendas de productos envasados</i> )	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad <sup>2</sup>	-
Transporte de alimentos	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-
Mercados ambulantes	Requisitos de higiene alimentaria y trazabilidad	-

#### Criterios de Flexibilidad

- GPCH.** Guía de Prácticas Correctas de Higiene, que a efectos operativos se entiende tanto las diseñadas por asociaciones representativas del sector como las Prácticas Correctas de Higiene que proponga un establecimiento o colectivo empresarial.
- Requisitos de higiene alimentaria.** Aquellos que son aplicables a cada establecimiento alimentario en conformidad con la normativa legal.



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 63 de 82


## Anexo 2: F-POC-HS-VC-02-01 protocolo de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios

### Protocolo de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios

#### Instrucciones y observaciones:


Razón social del establecimiento		Dirección del establecimiento		Teléfono	
NIF/CIF	Actividad alimentaria			Nº de autorización	
Asistencia de		Cargo			DNI
Fecha, -s de la auditoría		Técnico Superior de Salud Pública / Inspector			
<b>OBJETO</b>					
Auditoría oficial programada / Seguimiento de acciones correctoras (ref. informe/acta anterior: )					
<b>ALCANCE</b>					
Prácticas Correctas de Higiene / sistema APPCC					

- Sí** = Cumplimiento del ítem.  
**No** = Incumplimiento del ítem (puede ser *menor "m"* o *mayor "M"*).  
**m** = Incumplimiento menor.  
**M** = Incumplimiento mayor.  
**NP** = No procede  
**Ítem con \*** = Ítem cuyo incumplimiento mayor implica no poder evaluar el apartado o un peligro para la seguridad alimentaria.
- Resultados de cada apartado**
- Favorable* = Ausencia de incumplimientos en todos los ítem del apartado.
  - Favorable condicionado* = Presencia de uno o más incumplimientos que no son *mayores* en los ítems con asterisco y que en su conjunto no pueden implicar un peligro para la seguridad alimentaria.
  - Desfavorable* = Presencia de uno o más incumplimientos *mayores* en ítems con asterisco\* (excepción en apartados que no tienen \*, siendo suficiente con la presencia de incumplimientos *mayores*).
  - No auditado* = No valoración del apartado.
- Resultados de cada parte**  
 Es consecuencia de la valoración de sus diferentes apartados objeto de control oficial. Será igual al peor resultado obtenido en sus apartados correspondientes (con la excepción en el sistema APPCC de no poder ser su resultado desfavorable si esta categoría se ha obtenido sólo en el apartado de diagrama de flujo-procesos de elaboración, en cuyo caso será favorable condicionado).
- Resultado de la auditoría oficial**  
 El resultado de la auditoría oficial se corresponde con el peor resultado encontrado en cualquiera de las partes de la auditoría de implantación (con la excepción de no poder ser desfavorable si esta categoría sólo ha tenido lugar en la parte general).

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 64 de 82


## I. PARTE GENERAL

1. INFORMACIÓN GENERAL			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
1.1 Equipo de trabajo o persona que ha elaborado la documentación	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.2 Firma del responsable del establecimiento alimentario	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.3 Esquema de planta	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
1.1 El equipo de trabajo responsable de la implantación es competente	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.2 La organización y nivel de decisión en la implantación es adecuada	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
2. CONDICIONES APLICABLES A LOS PRODUCTOS			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
2.1 Composición	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.2 Características de seguridad del producto final	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.3 Tratamientos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.4 Presentación y tipo de envasado	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.5. Condiciones de almacenamiento y distribución	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.6. Duración de la vida del producto	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
2.1 Todos los productos alimenticios han sido incluidos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.2 La descripción de los productos alimenticios es completa y adecuada	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
3. USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
3.1 Descripción del uso esperado	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.2 Población de destino	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
3.1 El uso esperado de los productos es conforme	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.2 La población de destino es conforme	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
RESULTADO DE LA PARTE GENERAL			
Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			


 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 65 de 82

## II. PARTE DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE


1. FORMACIÓN DE TRABAJADORES			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
1.1 Actividades a realizar	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.2 Responsables del plan	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.3 Registros	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.4 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
1.1 Las actividades documentadas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.2 Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.3 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
2. CONDICIONES Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPOS			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
2.1 Actividades a realizar	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.2 Responsables del plan	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.3 Registros	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.4 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
2.1 Las actividades documentadas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.2 Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.3 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
3. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
3.1 Dependencias	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.2 Equipos y útiles a limpiar y desinfectar	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.3 Actividades a realizar	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.4 Métodos para comprobar su eficacia	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.5 Responsables del plan	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.6 Registros	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.7 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
3.1 Las actividades documentadas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.2 Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.3 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 66 de 82

4. CONTROL DE PLAGAS			
Documentación	SI	NO	
4.1 Actividades a realizar	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
4.2 Productos utilizados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
4.3 Responsables del plan	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
4.4 Registros	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
4.5 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
Implantación	SI	NO	
4.1 Las actividades documentadas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
4.2 Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
4.3 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
5. ABASTECIMIENTO DE AGUA			
Documentación	SI	NO	
		<sup>1</sup> NP= no procede	
5.1 Tipo de suministro	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.2 Planos de distribución	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.3 Plan de limpieza y desinfección de pozos y/o dep. intermedios	NP <sup>1</sup> <input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.4 Métodos para comprobar su eficacia	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.5 Responsables del plan	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.6 Registros	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.7 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
Implantación	SI	NO	
5.1 Las actividades documentadas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.2 Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
5.3 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
6. BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN			
Documentación	SI	NO	
6.1 Manipulaciones y procedimientos de trabajo	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.2 Control y gestión de desperdicios de prod. alimenticios y subproductos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.3 Control de proveedores	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.4 Condiciones de higiene personal	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.5 Transporte de alimentos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.6 Métodos para comprobar su eficacia	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.7 Responsables del plan	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.8 Registros	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.9 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 67 de 82


Implantación	SI	NO	
6.1 Las actividades documentadas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.2 Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
6.3 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
<b>7. TRAZABILIDAD</b>			
Documentación	<sup>1</sup> NP= no procede		
7.1 Identificación de lotes	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
7.2 Trazabilidad del producto <i>hacia atrás</i>	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
7.3 Trazabilidad del producto <i>hacia adelante</i>	NP <sup>1</sup> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>
7.4 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
Implantación	<sup>1</sup> NP= no procede		
7.1 Los productos alimenticios están identificados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
7.2 La trazabilidad permite identificar a las empresas proveedoras de productos ( <i>hacia atrás</i> )	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
7.3 La trazabilidad permite identificar a las empresas a las que suministra los productos ( <i>hacia adelante</i> )	NP <sup>1</sup> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>
7.4 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
<b>8. RESÍDUOS QUÍMICOS EN MATADEROS</b>			
Documentación	SI	NO	
8.1. Presentación de un programa de autocontrol de residuos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.2 Responsables del diseño y ejecución del programa	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.3 Descripción del programa de muestreo	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.4 Descripción del procedimiento de muestreo	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.5 Adopción de acciones correctoras ante resultados analíticos incorrectos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.6 Registros	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.7 Adecuación del plan *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
Implantación	SI	NO	
8.1 Las actividades documentadas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.2 Los registros de actividades se cumplimentan y son adecuados	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.3 Las actividades realizadas son adecuadas y conformes a la legislación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
<b>RESULTADO DE LA PARTE DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE</b>			
Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 68 de 82


### III. PARTE DEL SISTEMA APPCC

1. DIAGRAMAS DE FLUJO-PROCESOS DE ELABORACIÓN			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
1.1 Diagrama de flujo de los productos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.2 Secuencia de las fases del proceso	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.3 Procesos de elaboración	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
1.1 Los diagramas de flujo se corresponden con los productos y procesado	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.2 Las actividades productivas son conformes	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
1.3 El esquema de planta es adecuado	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
2. ANÁLISIS DE PELIGROS			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
2.1 Tipos de peligros (biológicos, químicos, físicos)	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.2 Correspondencia entre peligros e instalaciones, equipos, productos y procesos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.3 Justificación del análisis de peligros para la determinación del riesgo	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.4 Peligros significativos *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
2.1 Los productos están incluidos	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.2 Las etapas productivas están incluidas	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
2.3 Incluye los peligros biológicos, químicos y físicos razonables *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
3. MEDIDAS PREVENTIVAS			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
3.1 Identificación de las medidas preventivas *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.2 Descripción de las medidas preventivas	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
3.1 Las medidas preventivas se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
3.2 Las medidas preventivas adoptadas controlan los peligros identificados *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 69 de 82

4. PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (PCC)			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
4.1 Justificación de los PCC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
4.2 Correspondencia entre los peligros significativos y los PCC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
4.3 Adecuación de los PCC *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
4.1 Existen PCC para los peligros significativos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
4.2 Los PCC son adecuados para los peligros a controlar *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
5. LÍMITES CRÍTICOS			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
5.1 Correspondencia entre los PCC y límites críticos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
5.2 Justificación de los límites críticos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
5.3 Adecuación de los límites críticos *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
5.1 Existen límites críticos para cada PCC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
5.2 Los límites críticos son adecuados *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
6. MEDIDAS DE VIGILANCIA			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
6.1 Responsables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
6.2 Métodos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
6.3 Frecuencias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
6.4 Adecuación de la vigilancia *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Implantación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
6.1 Las medidas de vigilancia se cumplen para cada PCC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
6.2 El sistema de vigilancia controla los PCC *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			
<b>Observaciones:</b> .....			
7. ACCIONES CORRECTORAS			
<b>Documentación</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	
7.1 Responsables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
7.2 Medidas correctoras para cada desviación en los límites críticos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
7.3 Medidas correctoras para el control de los PCC *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
7.4 Medidas correctoras a tomar con el producto afectado *	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> m	<input type="checkbox"/> M
<b>Resultados:</b> Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> No auditado <input type="checkbox"/>			

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 70 de 82

Implantación	SI	NO	
7.1 Las acciones correctoras se cumplen (PCC, producto)	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
7.2 Las acciones correctoras adoptadas garantizan que el PCC está controlado y que el destino del producto afectado es seguro *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>

**Resultados:** Favorable  Favorable condicionado  Desfavorable  No auditado

**Observaciones:**  
.....

### 8. VERIFICACIÓN

Documentación	SI	NO	
8.1 Responsables	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.2 Actividades a realizar	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.3 Frecuencias	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.4 Adecuación de la verificación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>

**Resultados:** Favorable  Favorable condicionado  Desfavorable  No procede

Implantación	SI	NO	
8.1 Las verificaciones se cumplen	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
8.2 Las verificaciones efectuadas confirman que el APPCC es adecuado *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>

**Resultados:** Favorable  Favorable condicionado  Desfavorable  No auditado

**Observaciones:**  
.....

### 9. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS

Documentación	SI	NO	
9.1 Registros de vigilancia *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
9.2 Registros de acciones correctoras *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
9.3 Registros de actividades de verificación *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>

**Resultados:** Favorable  Favorable condicionado  Desfavorable  No auditado

Implantación	SI	NO	
9.1 Documentación es suficiente, ajustada a las actividades y actualizada *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
9.2 Los registros de la vigilancia se complimentan y son adecuados *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
9.3 Los registros de las acciones correctoras se complimentan y son adecuados *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>
9.4 Los registros de verificación se complimentan y son adecuados *	<input type="checkbox"/>	m <input type="checkbox"/>	M <input type="checkbox"/>

**Resultados:** Favorable  Favorable condicionado  Desfavorable  No auditado

**Observaciones:**  
.....


**Resultado de la auditoría de la documentación:** A  B  C  D

### RESULTADO DE LA PARTE DE SISTEMA APPCC

Favorable  Favorable condicionado  Desfavorable  No auditado


### RESULTADO DE LA AUDITORIA OFICIAL

Favorable  / Favorable condicionado  / Desfavorable

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 71 de 82

## Registros de incumplimientos

REGISTRO DE INCUMPLIMIENTO		
Nº:	Fecha:	Apartado que se incumple:
Descripción del incumplimiento:		
Plazos:		

 <p>Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD <b>Comunidad de Madrid</b></p>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/08
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 72 de 82

### **Anexo 3: F-POC-HS-VC-02-02 informe de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios**

#### **I. Oficio adjunto al informe de auditoría oficial emitido desde los servicios de control oficial**

(1)


Adjunto remito informe de la auditoria oficial (2) llevada a cabo en su establecimiento alimentario el/los día/s (3).

Fecha:

Fdo.: (4)

Nota:

- (1) Los informes de auditoría irán acompañados de un oficio adjunto emitido por (4)
- (2) Programada /de seguimiento de acciones correctoras
- (3) Fechas en las que tuvo lugar la auditoría oficial del establecimiento alimentario
- (4) Jefe del servicio de salud pública / Director técnico de agrupación de mataderos (DTA)


 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 73 de 82

## II. Informe de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios

### Especificaciones

En la cumplimentación de los informes de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios se seguirán las siguientes pautas:

- Datos identificativos del establecimiento alimentario y de la auditoría.** Se señalarán los datos correspondientes asociados al establecimiento alimentario, a los TSSP auditores y las fechas en las que tiene lugar la auditoría oficial.
- Objeto.** Se seleccionará la finalidad de la auditoría (programada o seguimiento de acciones correctoras). Cuando sea un seguimiento de acciones correctoras de una auditoría programada previa, ésta será identificada mediante la fecha de emisión de su informe de auditoría o, en su caso, el acta oficial.
- Alcance.** Se seleccionará el alcance de la auditoría: Prácticas Correctas de Higiene, sistema APPCC o ambos ((la parte general siempre será considerada en cualquiera de las anteriores).
- Resultado de la auditoría oficial.** Los resultados posibles son: *favorable*, *favorable condicionado*, *desfavorable*. Se corresponde con el peor resultado encontrado en cualquiera de las partes de la auditoría oficial. Como excepción a lo anterior está el no poder ser desfavorable si esta categoría sólo ha tenido lugar en la parte general (dado que su finalidad principal es de carácter informativa).
- Resultado de cada parte y sus apartados.** Es seleccionado atendiendo a los resultados obtenidos de la cumplimentación del protocolo de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios. Los resultados posibles son: *favorable*, *favorable condicionado*, *desfavorable*. Si no se lleva a efecto el control oficial de alguna parte o apartado se indicará *No auditado*. El resultado de la auditoría oficial de las partes de Prácticas Correctas de Higiene y del sistema APPCC es consecuencia de la valoración de sus diferentes apartados objeto de control oficial. Tal como establece la instrucción de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios, este resultado será igual al peor resultado obtenido en sus apartados correspondientes. Como excepción a lo anterior está lo referente al resultado de la parte del sistema APPCC, de no poder ser desfavorable si esta categoría sólo ha tenido lugar en los apartados referentes al diagrama de flujo-procesos de elaboración.
- Observaciones.** Cuando se considere preciso informar de (1) no conformidades (evidencias de que determinadas actividades no son llevadas a efecto de acuerdo a lo establecido en el sistema de autocontrol basado en el APPCC sin tener la consideración de un incumplimiento), (2) hacer determinadas indicaciones para facilitar el entendimiento del informe, (3) señalar recomendaciones o (4) comunicar cualquier otra información, incluida aquella referente a medidas de policía sanitaria, se documentarán las observaciones precisas.
- Fecha y firma del TSSP.** Se incluirán al final del informe. Cuando se documenten registros de incumplimientos y/o de seguimiento de acciones correctoras, la fecha y la firma del TSSP siempre irán después de ellos.
- Registro de incumplimiento.** Ante resultados *favorable condicionado* o *desfavorable* en los diferentes apartados de las partes que componen la auditoría oficial, se describen los incumplimientos. Cada incumplimiento se documentará de forma individualizada en un registro de incumplimiento. Este registro tiene los siguientes campos:

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 74 de 82

- *Nº*: numeración correlativa que sirve como identificación del incumplimiento asociado a la fecha de la auditoría.
- *Fecha*: es el día de la auditoría en la que se identificó el incumplimiento.
- *Apartado que se incumple*: se corresponde con el apartado del protocolo en el que se incluye el incumplimiento. Sirve para asociar el incumplimiento a un requisito o norma legal.
- *Descripción del incumplimiento*. Identificación del incumplimiento y las evidencias que lo demuestran.
- *Plazos de corrección*. Determinación de los plazos de corrección del incumplimiento. Cuando por razones de seguridad alimentaria el TSSP considere necesario su determinación serán indicados, de lo contrario se dejará el campo vacío o se indicará *a proponer por el establecimiento alimentario*.

**9. Registro de seguimiento de acciones correctoras.** En el informe de la auditoría de seguimiento y control de acciones correctoras, por cada incumplimiento se documentará un registro de seguimiento de acciones correctoras. Este registro contempla 2 partes de campos, unos asociados al registro de incumplimiento y otros a la verificación por el TSSP de las acciones correctoras para su subsanación:


**I.** Parte de registro de incumplimiento:

- *Nº*: numeración correlativa que sirve como identificación del incumplimiento asociado a la fecha de la auditoría.
- *Fecha*: es el día de la auditoría en la que se identificó el incumplimiento.
- *Apartado que se incumple*: se corresponde con el apartado del protocolo en el que se incluye el incumplimiento. Sirve para asociar el incumplimiento a un requisito o norma legal.
- *Descripción del incumplimiento*. Identificación del incumplimiento y las evidencias que lo demuestran.
- *Plazos de corrección*. Determinación de los plazos de corrección del incumplimiento. Pueden haber sido establecidos por el establecimiento alimentario, o en determinadas ocasiones por el TSSP.

**II.** Parte de verificación de acciones correctoras:

- *Fecha*: es el día de la auditoría en la que el TSSP verifica las acciones correctoras para subsanar el incumplimiento.
- *Resultado*: subsanación o no del incumplimiento: se seleccionará según proceda cumplimiento o incumplimiento.
- *Observaciones*: es un campo opcional que el TSSP documentará cuando corresponda a efectos de aclaraciones al respecto del registro, incluidas las asociadas a medidas de policía sanitaria.



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 75 de 82


### INFORME DE AUDITORÍA OFICIAL

Razón social del establecimiento		Dirección del establecimiento	Teléfono
NIF/CIF	Actividad alimentaria		Nº de autorización
Asistencia de		Cargo	DNI
Fecha,-s de la auditoría	Técnico Superior de Salud Pública / Inspector		
<b>OBJETO</b>			
Auditoría oficial programada / Seguimiento de acciones correctoras (ref. informe/acta anterior: )			
<b>ALCANCE</b>			
Prácticas Correctas de Higiene / Sistema APPCC			

<b>RESULTADO DE LA AUDITORÍA OFICIAL</b>
Favorable / Favorable condicionado / Desfavorable

#### PARTES:

PARTE GENERAL	
Información general	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Condiciones aplicables a productos	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Uso esperado y población de destino	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
<b>RESULTADO</b>	Favorable / Favorable condicionado / Desfavorable / No auditado

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 76 de 82

<b>PARTE DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE</b>	
Formación de trabajadores	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Limpieza y desinfección	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Control del plagas	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Abastecimiento de agua	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Buenas prácticas de elaboración y manipulación	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Trazabilidad	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Residuos químicos en mataderos	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
<b>RESULTADO</b>	Favorable / Favorable condicionado / Desfavorable / No auditado


<b>PARTE DEL SISTEMA APPCC</b>	
Diagramas de flujo	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Análisis de peligros	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Medidas preventivas	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Puntos de control crítico (PCC)	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Límites críticos	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Vigilancia	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Acciones correctoras	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Verificación	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
Documentación y registros	Favorable/Favorable condicionado/Desfavorable/No auditado
<b>RESULTADO</b>	Favorable / Favorable condicionado / Desfavorable / No auditado

**OBSERVACIONES:**

Fecha:

El inspector oficial


Fdo.:

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 77 de 82

## INCUMPLIMIENTOS


REGISTRO DE INCUMPLIMIENTO		
Nº:	Fecha:	Apartado que se incumple:
Descripción del incumplimiento:		
Plazos:		

En el plazo de 15 días debe remitir las acciones correctoras a adoptar y los plazos de ejecución para resolver el/los incumplimientos que se documentan, con la excepción en relación a los plazos, de aquellos casos en los que se han determinado en este informe de forma obligatoria.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 78 de 82

## SEGUIMIENTO DE ACCIONES CORRECTORAS

REGISTRO DE SEGUIMIENTO DE ACCIONES CORRECTORAS		
<b>Parte I. Registro de incumplimiento</b>		
Nº:	Fecha:	Apartado que se incumple:
Descripción del incumplimiento:		
Plazos:		
<b>Parte II. Verificación de las acciones correctoras</b>		
Fecha:	Resultado: Cumplimiento / incumplimiento	
Observaciones:		


 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 79 de 82

#### **Anexo 4: F-POC-HS-VC-02-03 acta-informe de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios**

##### **Especificaciones**

En la cumplimentación del acta-informe de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios se seguirán las siguientes pautas:


- 1. Datos identificativos del establecimiento alimentario y de la auditoría.** Se señalarán los datos correspondientes asociados al establecimiento alimentario, a los TSSP inspectores, la fecha y hora en las que tiene lugar la auditoría oficial.
- 2. Objeto.** Se seleccionará la finalidad de la auditoría (programada o seguimiento de acciones correctoras). Cuando sea un seguimiento de acciones correctoras de una auditoría programada previa, ésta será identificada mediante la referencia del acta oficial anterior.
- 3. Alcance.** Se seleccionará el alcance de la auditoría: Prácticas Correctas de Higiene, sistema APPCC o ambos (la parte general siempre será considerada en cualquiera de las anteriores).
- 4. Resultado de cada apartado.** Es seleccionado atendiendo a los resultados obtenidos de la cumplimentación del protocolo de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios. Los resultados posibles son: *favorable* (F), *favorable condicionado* (FC), *desfavorable* (D). Si no se lleva a efecto el control oficial de alguna parte o apartado se indicará *No auditado* (NA). El resultado de la auditoría oficial de las partes de Prácticas Correctas de Higiene y del sistema APPCC es consecuencia de la valoración de sus diferentes apartados objeto de control oficial. Tal como establece la instrucción de auditoría oficial de los establecimientos alimentarios, este resultado será igual al peor resultado obtenido en sus apartados correspondientes. Como excepción a lo anterior está lo referente al resultado de la parte del sistema APPCC, de no poder ser desfavorable si esta categoría sólo ha tenido lugar en los apartados referentes al diagrama de flujo-procesos de elaboración.
- 5. Resultado de la auditoría oficial.** Los resultados posibles son: *favorable*, *favorable condicionado*, *desfavorable*. Se corresponde con el peor resultado encontrado en cualquiera de las partes de la auditoría oficial. Como excepción a lo anterior está el no poder ser desfavorable si esta categoría sólo ha tenido lugar en la parte general (dado que su finalidad principal es de carácter informativa).
- 6. Descripción de incumplimientos y otra información de interés.** Ante resultados *favorable condicionado* (FC) o *desfavorable* (D) en los diferentes apartados de las partes que componen la auditoría oficial, se describen los incumplimientos. Cada incumplimiento debe contemplar:
  - *Descripción del incumplimiento.* Identificación del incumplimiento y las evidencias que lo demuestran.
  - *Apartado que se incumple:* se corresponde con el apartado del protocolo en el que se incluye el incumplimiento. Sirve para asociar el incumplimiento a un requisito o norma legal.
  - *Plazos de corrección.* Cuando por razones de seguridad alimentaria el TSSP considere necesario su determinación serán indicados, de lo contrario serán propuestos por el establecimiento alimentario.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 80 de 82

**Otra información de interés.** Cuando se considere preciso informar de (1) no conformidades (evidencias de que determinadas actividades no son llevadas a efecto de acuerdo a lo establecido en el sistema de autocontrol basado en el APPCC sin tener la consideración de un incumplimiento), (2) hacer determinadas indicaciones para facilitar el entendimiento del informe, (3) señalar recomendaciones o (4) comunicar cualquier otra información, incluida aquella referente a medidas de policía sanitaria, se documentarán las observaciones precisas.

Si para documentar esta parte es preciso una hoja adicional se marcará la casilla (4), se utilizará el acta-informe de auditoría oficial de continuación y se señalará el nº que acompaña al acta-informe de auditoría oficial previamente cumplimentada.

- 7. Acciones correctoras propuestas por el establecimiento.** Se indicarán en el acta-informe. Si no se proponen las acciones correctoras a adoptar, en 15 días se deberán remitir, así como los plazos de ejecución para resolver el/los incumplimientos identificados, con la excepción en relación a los plazos, de aquellos casos en los que se han determinado en este acta-informe de forma obligatoria.
- 8. Alegaciones del establecimiento.** El titular del establecimiento alimentario pondrá de manifiesto las alegaciones que considere oportunas.
- 9. Fecha y firma del TSSP inspector y del representante del establecimiento.** Se incluirán al final del acta-informe.

 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 81 de 82



Servicio de Salud Pública  
 Centro de Salud Pública de Área  
 Dirección  
 Teléfonos  
 Fax

### ACTA-INFORME DE AUDITORÍA OFICIAL N.º

Fecha y hora	Localidad	Inspector	
Razón social del establecimiento		Dirección del establecimiento	Teléfono
NIF/CIF	Actividad alimentaria	Nº de autorización	
Asistencia de	Cargo	DNI	
<b>OBJETO</b> Control oficial programado <input type="checkbox"/> Seguimiento de acciones correctoras <input type="checkbox"/> (ref. acta anterior: ) Otros <input type="checkbox"/>			
<b>ALCANCE</b> Prácticas Correctas de Higiene <input type="checkbox"/> Sistema APPCC <input type="checkbox"/>			

<b>RESULTADOS</b>			
F: favorable, FC: favorable condicionado, D: desfavorable, NA: no auditado (1)			
GENERAL		Trazabilidad	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Información general	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	SISTEMA APPCC	
Condiciones aplicables a productos	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Diagramas de flujo	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Uso esperado y población de destino	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Análisis de peligros	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE		Medidas preventivas	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Formación de trabajadores	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Puntos de control crítico (PCC)	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Límites críticos	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Limpieza y desinfección	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Vigilancia	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Control de plagas	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Acciones correctoras	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Abastecimiento de agua	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Verificación	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Buenas prácticas de elaboración y manipulación	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Documentación y registros	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>

**RESULTADO DE LA AUDITORÍA OFICIAL (2)** Favorable  Favorable condicionado  Desfavorable

**DESCRIPCIÓN DE LOS INCUMPLIMIENTOS Y OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS (3)**

.....

.....

.....

..... Acta-informe continúa (4)

**ACCIONES CORRECTORAS PROPUESTAS POR EL ESTABLECIMIENTO**

.....

.....

**ALEGACIONES DEL ESTABLECIMIENTO**


.....

.....

<b>FIRMAS</b>	
El establecimiento	El inspector

**Instrucciones:** (1) El resultado obtenido en cada apartado es marcado en la casilla correspondiente (si no se lleva a efecto el control oficial del apartado se marca *no auditado* NA). (2) El resultado del control oficial es consecuencia de la valoración de los diferentes apartados objeto de control oficial. (3) Ante resultados FC o D se describen los incumplimientos. (4) Si es preciso hoja adicional de acta-informe se marca la casilla.



 Dirección General de Salud Pública y Alimentación CONSEJERÍA DE SANIDAD Y CONSUMO <b>Comunidad de Madrid</b>	INSTRUCCIÓN: I-POC-HS-VC-02-01	Fecha: 13/03/2008
	Auditoría oficial de los requisitos de higiene de los establecimientos alimentarios	Edición: 0
		Pág. 82 de 82



Servicio de Salud Pública Área  
 Centro de Salud Pública de Área  
 Dirección  
 Teléfonos  
 Fax

**ACTA-INFORME DE AUDITORÍA OFICIAL N.º**  
**(continuación)**

<b>DESCRIPCIÓN DE LOS INCUMPLIMIENTOS Y OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS (3)</b>	
<p align="right">Acta-informe continúa (4) <input type="checkbox"/></p>	
<b>ACCIONES CORRECTORAS PROPUESTAS POR EL ESTABLECIMIENTO</b>	
<b>ALEGACIONES DEL ESTABLECIMIENTO</b>	
<b>FIRMAS</b> El establecimiento	El inspector